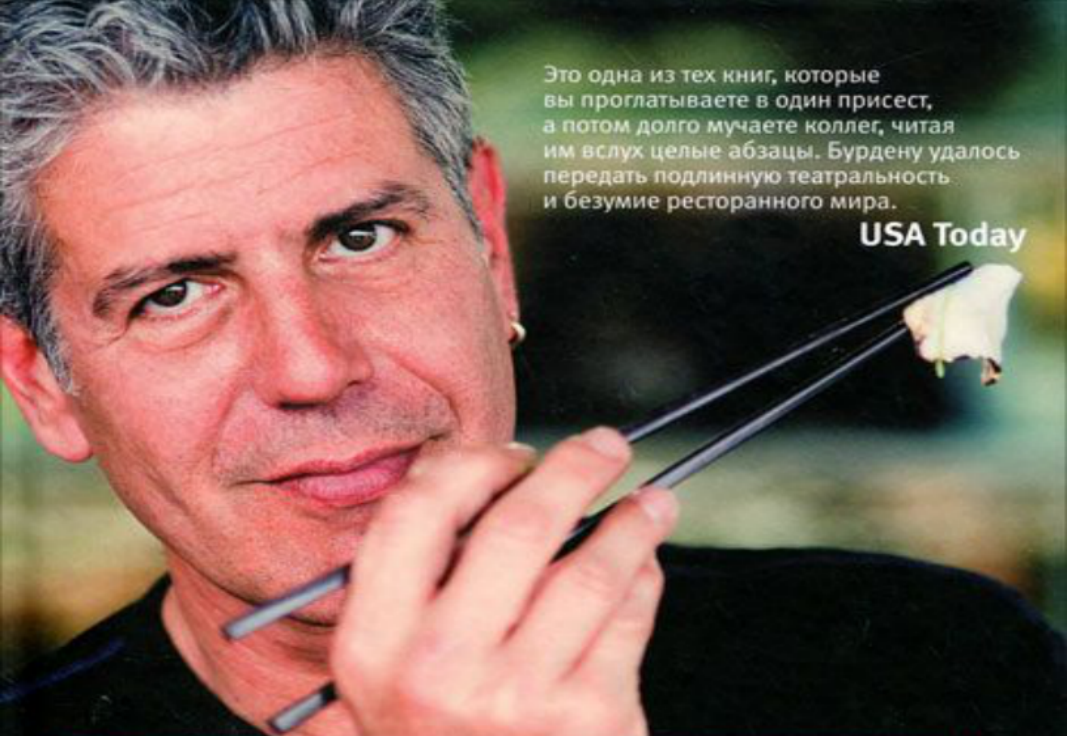




Это одна из тех книг, которые вы проглатываете в один присест, а потом долго мучаете коллег, читая им вслух целые абзацы. Бурдену удалось передать подлинную театральность и безумие ресторанного мира.

USA Today

Энтони Бурден

Мясо с кровью

Горячий привет миру еды
и тем, кто ее готовит

CoRpus

MEDIUM
RAW Anthony Bourdain

ozon.ru



SHOUT
SHARE IT

Annotation

Скандальная книга знаменитого американского шеф-повара, путешественника, телеведущего Энтони Бурдена изменит ваше представление о высокой кухне и ресторанных буднях. С точностью инсайдера и беспощадным остроумием профессионала Бурден вытаскивает на свет все тайны закулисной жизни гастрономической Америки. И никакие громкие имена и признанные авторитеты не способны его остановить.

Истории, которые Энтони Бурден снежной лавиной обрушивает на вашу голову, сколь увлекательны, столь и полезны. Уже потому что заставляют вас усвоить несколько правил, главное из которых: никогда не поливай шеф-повара дерьмом, если не хочешь, чтобы оно оказалось в твоей тарелке. Esquire

- Энтони Майкл Бурден

- За столом

- Мясо с кровью

- Глава 1

- Глава 2

- Глава 3

- Глава 4

- Глава 5

- Глава 6

- Глава 7

- Глава 8

- Глава 9

- Глава 10

- Глава 11

- Глава 12

- Глава 13

- Глава 14

- Глава 15

- Глава 16

- Глава 17

- Глава 18

- Глава 19

- Все еще здесь

- От автора

- notes

- 1

- 2

- 3

- ☐ 4
- ☐ 5
- ☐ 6
- ☐ 7
- ☐ 8
- ☐ 9
- ☐ 10
- ☐ 11
- ☐ 12
- ☐ 13
- ☐ 14
- ☐ 15
- ☐ 16
- ☐ 17
- ☐ 18
- ☐ 19
- ☐ 20
- ☐ 21
- ☐ 22
- ☐ 23
- ☐ 24
- ☐ 25
- ☐ 26
- ☐ 27
- ☐ 28
- ☐ 29
- ☐ 30
- ☐ 31
- ☐ 32
- ☐ 33
- ☐ 34
- ☐ 35
- ☐ 36
- ☐ 37
- ☐ 38
- ☐ 39
- ☐ 40
- ☐ 41
- ☐ 42
- ☐ 43
- ☐ 44

Энтони Майкл Бурден

Мясо с кровью

***Горячий привет миру еды и тем, кто
ее готовит***

Посвящается Оттави

*На мою долю в жизни выпало
больше благ, чем достается среднему
человеку; возможно, я получил
больше любви и добра, чем
заслуживал.*

Фрэнк Гаррис

У мужчин в баре знакомые лица. Узнаю и женщину. Это самые знаменитые шеф-повара в Америке. Большинство из них французы, но дебютировали все в Штатах. Мои кумиры... Но не только мои. Они вообще пример для молодых кулинаров и будущих шефов по всему миру. Эти люди явно удивлены, увидев здесь своих соратников, сидящих у стойки. Как и я, все они оказались на этой вечеринке в знаменитом нью-йоркском ресторане по приглашению некоего «доверенного лица». Причины неизвестны, атмосфера таинственна. Как и мне, им велели никому не рассказывать о сегодняшнем сборище. Рассчитывают, что и в будущем никто не распустит язык.

Ну, это вряд ли.

Я в самом начале моей новой карьеры профессионального путешественника, писателя и телеведущего и потому все еще нервничаю, оказавшись в одной комнате со знаменитостями, и изо всех сил пытаюсь скрывать радостный трепет предвкушения. Ладони потеют, когда я заказываю выпивку, и на словах «дайте водку со льдом» голос звучит до странности высоко и пискляво. О нынешнем мероприятии я знаю от приятеля, который позвонил в субботу вечером, и, поинтересовавшись, чем я занят в понедельник, с заметным французским акцентом произнес: «Тони, ты обязан пойти. Это просто нельзя пропустить».

Я бросил работу в моем ресторане *Les Halles*, долго путешествовал и, проведя несколько рекламных туров, наконец научился общению в цивилизованном обществе. Пришлось обзавестись парой костюмов. Один из них теперь на мне, и думаю, я одет подобающе для ресторана с такой высокой репутацией. Воротничок рубашки слишком тесный, врезается в шею, и я печально сознаю, что и узел галстука далеко не идеален. Приезжаю в назначенное время — к одиннадцати вечера, обычные посетители уже покидают ресторан, и меня незаметно пропускают в маленький, тускло освещенный бар. Метрдотель, взглянув в мою сторону, не стал брезгливо морщиться — и на том спасибо.

Увидев Х., прихожу в полный восторг. Об этом бесстрастном человеке я обычно говорю тем же приглушенным и почтительным тоном, что о далай-ламе, у него иная аура, чем у других, более земных шеф-поваров. С удивлением замечаю, что он взволнован не меньше меня. Вокруг — представители второго и третьего поколений «старой французской гвардии», несколько молодых турков, а также двое-трое американцев. Здесь и крестная мать

французской кулинарной мафии... Прямо-таки галерея лучших шеф-поваров современной Америки. А что, если в здании взорвется газ? Кулинария как искусство будет стерта с лица земли. Минь Цай^[1] станет судить каждый выпуск *Top Chef*,^[2] а Бобби Флай^[3] и Марио Батали^[4] поделят между собой Вегас.

Мимо нас направляются к выходу наевшиеся до отвала последние посетители и, проходя, оглядываются на череду знакомых лиц: те все еще шепчутся в баре. Наконец огромные двустворчатые двери банкетного зала распахиваются, мы входим.

В центре — длинный стол, накрытый на тринадцать персон. Буфет у стены ломится под тяжестью мясных закусок (среди них есть и такие, что не всякому шеф-повару, даже из присутствующих здесь, довелось видеть за последние лет десять). Классические блюда из дичи, заливные из разнообразной птицы, паштеты, рийеты. Главный шедевр — запеченный в тесте паштет из дикого кабана: узкая полоска между фаршем и корочкой — это прозрачное, янтарного цвета желе. Официанты разливают вино. Мы наполняем свои тарелки и постепенно расслаживаемся.

В дальнем конце зала открывается дверь, и к нам выходит амфитрион.^[5]

Все это похоже на сцену из «Крестного отца», когда Марлон Брандо приветствует представителей пяти кланов. Я уже готов услышать, как хозяин скажет: «Я хочу поблагодарить наших друзей, семейство Таталья... и гостей из Бруклина...» Чем не конференция в Аппалачине?.. Проносится слух о том, что сейчас будет подано к столу, волнение возрастает.

Затем — приветствие и слова благодарности в адрес человека, раздобывшего (и успешно доставившего контрабандой в Америку) то, что нам предстоит отведать. Следом подают равиоли в мясном бульоне (очень вкусно) и рагу из зайца. Но все это проходит незамеченным.

Грязные тарелки убраны. Официанты, изо всех сил пряча улыбки, вновь расставляют приборы. Хозяин встает, в зал вкатывают столик с тринадцатью чугунными кокотницами. В каждой — крошечная, еще горячая жареная птичка. Голова, клюв, ноги, в пухлом маленьком брюшке — нетронутые внутренности. Все подаются вперед, хозяин берет бутылку с арманьяком, заливает им птиц и поджигает. Это оно. Редкое, запрещенное блюдо. Если компании прославленных шеф-поваров недостаточно, чтобы ошеломить меня, то сейчас самое время себя ущипнуть. Перед нами не просто деликатес, который доводится отведать раз в жизни. Это блюдо, которое большинству простых смертных не суждено попробовать никогда, даже во Франции! То, что мы собираемся есть, — вне закона что здесь, что там. Это —

ортоланы.

Ортолан, он же *emberiza hortulana*, — похожая на зяблика крошечная птичка, которая водится в Европе и некоторых частях Азии. Во Франции, откуда они произошли, ортоланы стоят от двухсот пятидесяти долларов за штучку — на черном рынке. Они находятся под охраной, потому что число их гнездовых сокращается, а привычная среда обитания гибнет. Иными словами, ловить и продавать ортоланов где бы то ни было — незаконно. Но ортоланы — это классическое блюдо провинциальной французской кулинарии, лакомство, которым наслаждались со времен Древнего Рима. Рассказывают, французский президент Франсуа Миттеран на смертном одре якобы попросил подать ему ортоланов, и описание этого события остается одной из самых соблазнительных картин в истории кулинарной порнографии. Большинству, наверное, покажется отвратительным зрелище безнадежно больного старика, набивающего рот маслянистым, нестерпимо горячим птичьим мясом. Но с точки зрения шеф-повара, это — святой Грааль, великое дело, блюдо, которое нужно отведать, чтобы считаться подлинным гастрономом, гражданином мира, настоящим гурманом — человеком, который знает жизнь.

Говорят, ортоланов ловят сетью, затем ослепляют, выкалывая им глаза, — чтобы проще было откармливать. Не сомневаюсь, что в прошлом именно так и поступали. Но, учитывая трудовое законодательство современной Европы, вряд ли в наши дни выгодно содержать специального выкалывателя глаз. Обыкновенное одеяло или полотенце, брошенное на клетку, пришли на смену разнообразным жестоким ухищрениям, с помощью которых ортоланов вынуждали непрерывно поглощать фиги, просо и овес.

Когда птицы достаточно отъедятся и обрастут приятным слоем жирка, их убивают, ощипывают и жарят. Некоторые утверждают, что ортоланов буквально топят в арманьяке, но это тоже неправда. Одного лишь запаха спиртного достаточно, чтобы болезненно разжиревшая птица тут же упала замертво.

Пламя в кокотницах потухло, и гостей оделили ортоланами — по одному на каждого. Все сидящие за столом знают, что делать дальше. Ждем, пока мясо и жир перестанут шипеть. Обмениваемся взглядами и улыбками, затем одновременно накрываем головы салфетками, скрывая лица от Господа Бога, осторожно кончиками пальцев приподнимаем птичек за черепушки и отправляем в рот ножками вперед, так что торчат только головы и клювики.

В темноте, под салфеткой, я вдруг осознаю, что закрыл глаза.

Сначала — кожа и жир. Он горячий. Такой горячий, что я в панике начинаю вдыхать и выдыхать очень быстро, словно играю на трубе, — я обдуваю ортолана воздухом и осторожно передвигаю его языком во рту, чтобы не обжечься. Пытаюсь расслышать движение соседских челюстей, но доносится только шум дыхания и приглушенное шипение — остальные тоже, сидя под льняными салфетками, быстро втягивают воздух сквозь зубы. Все еще чувствуется вкус арманьяка, пахнет жиром — вкусные, пьянящие ароматы. Время идет. Секунды? Минуты? Не знаю. Я слышу легкий хруст крошечных косточек и решаю рискнуть. Я медленно сжую челюсти и с треском протыкаю зубами грудку ортолана — вознаграждением служит обжигающе горячая струя жира и внутренностей, которая стекает по моему горлу. Удивительная смесь боли и наслаждения. Мне до смешного неловко, я с трудом дышу и продолжаю медленно, очень медленно жевать. С каждым проглоченным кусочком, сдавливая зубами тонкие косточки, слои жира, мяса, кожи, внутренностей, я ощущаю самые разные тонкие, старинные вкусы — фижи, арманьяка, темного мяса, слегка приправленного соленым вкусом моей собственной крови (я поранил рот острыми костями). Сглотив, я выплевываю голову и клюв, которые до сих пор зажимал губами, и наконец разгрызаю череп.

Остается жир. Слой почти незаметного, но обладающего незабываемым вкусом брюшного жира. Я скидываю салфетку, остальные гости тоже выныривают из-под завесы — блаженные взгляды, виноватые улыбки, почти одинаковое выражение лиц, словно после удачного секса. Никто не торопится пить вино. Все хотят подольше сохранить вкус.

Вспоминается то, что было не так уж много лет назад. Не так давно, чтобы вдруг, как наяву, ощутить запах неизменного кипящего жира, солоноватую вонь горячей воды в мармите, обжигающий запах сковороды, покрытой толстым слоем окаменелого масла.

Ничего общего с ортоланами.

Я работал в маленьком ресторанчике на Коламбус-авеню. Это был переходный этап моей карьеры — в том смысле, что я перешел с героина на крэк. Я носил передник, белую футболку с названием фирмы на груди и грязные синие джинсы. Я жарил блины. И яйца «Бенедикт», черт бы их взял, — английские булочки, поджаренные только наполовину, потому что мне было наплевать. Я особенно себя не утруждал — жарил яичницу, разогревал на сковороде ветчину и делал что-то вроде гранолы — йогуртас невкусным фруктовым салатом и хлопьями сверху. Я

мог приготовить любой омлет со всеми мыслимыми добавками, но люди, которые сидели за стойкой и делали заказы, как будто меня не видели. И слава богу, потому что если бы они внимательно посмотрели в мои глаза, то увидели бы человека, который — всякий раз, когда кто-нибудь заказывал вафли, — мечтал схватить его за волосы, воткнуть в горло грязный и не особенно острый нож, а потом сунуть физиономией в липкую вафельницу. Поскольку работала она плохо, беднягу пришлось бы отскребать.

Что и говорить, счастлив я не был. Мне ведь уже довелось быть шеф-поваром (я часто напоминал себе об этом). Я заправлял большими кухнями. Я даже знал, что такое власть: на меня работали двадцать-тридцать человек. Я был удовлетворен, как всякий хозяин заведения, где готовят еду, которой можно гордиться — хотя бы на тот момент и при тех обстоятельствах. Если вам знакомо легкое прикосновение египетского хлопка к коже, вам потом трудно вернуться к синтетике, особенно если футболка украшена логотипом компании с изображением улыбающегося услужливого толстяка, покручивающего усы.

Это казалось финалом долгого, нелепого, странного, чудесного, хотя по сути кошмарного пути. Гордиться мне было нечем. Разве что супом. Я умел готовить суп.

Гуляш.

Я отскреб жареную картошку лопаточкой со сковороды и повернулся, чтобы положить ее на тарелку рядом с пережаренными яйцами «Бенедикт», и тут увидел в дальнем углу знакомое лицо. Это была моя однокашница по колледжу — она сидела с друзьями за крайним столиком. В колледже ее считали «удивительной личностью» — на дворе стояли семидесятые, и умение «поразить» было величайшим достоинством. Она блистала в своем кругу, была красива — с претензией на художественность, с легким оттенком декаданса, в духе Зельды Фицджеральд, отважна, чертовски умна и эксцентрична. Если не ошибаюсь, однажды она позволила мне дотронуться до ее груди. Теперь она сделалась важной персоной в деловых кругах и пользовалась успехом за разнообразные эскапады в поэзии и в музыке (она играла на аккордеоне). Я часто читал о ней в разных газетенках. Я увидел ее и инстинктивно съезжился, чувствуя себя так, как будто щеголял в клоунском колпаке. Мы не встречались со студенческих лет — в те годы я, казалось, еще имел шансы оказаться отнюдь не за кухонным столом. Я молился, чтобы женщина меня не заметила, но было уже слишком поздно. На секунду встретились глазами. Краткий момент узнавания, грустный взгляд. Но, слава богу, она проявила милосердие —

притворилась, что ничего не видела.

Тогда я, наверное, стыдился своей работы. Сейчас уж точно нет.

Сидя в закрытом зале и слизывая с губ жир, вдыхая аромат запретных ортоланов и дорогого вина, я понимаю с высоты своего нынешнего невероятного положения, что одно непосредственно вытекает из другого. Если бы от безысходности я не согласился подрабатывать мойщиком посуды на летних каникулах, я не стал бы поваром. Если бы я не стал простым поваром, то не сделался бы и шефом. Не стал бы я тогда шеф-поваром, я бы никогда не провалился с таким треском. Если бы я не знал, каково провалиться с треском, что такое настоящее фиаско, если бы не провел много лет в дурацких грязных забегах на окраинах, мои скандальные, но страшно популярные мемуары никого бы не увлекли.

Потому что — и все мы это понимаем — я сейчас сижу здесь, среди этих кулинарных небожителей, вовсе не благодаря своим гастрономическим успехам.

Приносят десерт *île flottant* — «Плавучий остров». Обыкновенные меренги в заварном креме. Все гогочут от восторга при виде этого классического блюда — старая школа, ничего не попишешь. Мы наслаждаемся общим добродушным настроением, дружно одобряем это замечательное лакомство и пьем за удачу коньяк и кальвадос.

Жизнь прекрасна.

Но остается один вопрос. Разумеется, я задаю его про себя.

Какого черта я тут делаю?

Я не ровня ни одному из тех, кто собрался за этим столом. Ни один из них ни на одном этапе моей карьеры не нанял бы меня на работу. Даже тот, кто сидит рядом, — а ведь мы с ним лучшие друзья.

Какую пользу мои мемуары, повествующие о заурядной, точнее о неудавшейся, карьере, могли бы принести людям столь выдающихся достижений? Да и кто они вообще, эти люди, сидящие сейчас в своих креслах и наслаждающиеся послеобеденной сигаретой, словно высшая знать?.. Неужто они и есть те самые неудачники, чудаки и парии, о которых я писал?

Или я все неправильно понял?

Мясо с кровью

Глава 1

Предательство

Я конечно, был наивен, когда писал «О еде: строго конфиденциально», и моя ненависть к телеканалу *Food Network*^[6] — это только одно из проявлений этой наивности. С высоты моего выигрышного положения в преуспевающем ресторане я воспринимал Эмерил^[7] и Бобби^[8] на экране как пришельцев с иной планеты — странные, вымученно веселые создания, живущие в сказочной стране цвета карамели, которая ничем не напоминала мою жизнь. Они были невероятно далеки от моих представлений об устройстве мира. Меж тем они явно нравились людям — например зрителям в студии, которые хлопали и радостно улюлюкали при каждом упоминании «сельдегея». Это внушало мне еще большую ненависть.

Что шеф-поваров любить невозможно, стало для меня нерушимой догмой. Именно потому мы и были шефами. В общем-то плохими людьми — оттого и вели такую жизнь, состоящую из работы, тусовок с себе подобными и непродолжительных периодов нормального существования, если на них хватало времени. Никто нас не любил, во всяком случае — по-настоящему. Да и как такое возможно? Шеф-повара асоциальны — и мы этим гордимся. Мы казались чужаками. Мы это знали и ощущали пустоту в душе, — это и привело нас в кулинарию.

Я презирал всякую привлекательность, как будто в ней заключалось отрицание качества, которое мне всегда казалось нашим важным отличительным признаком. Этим качеством была непохожесть на других.

Рейчел Рэй^[9] предсказуемо воплощала все, что я считал неправильным — точнее, то, что было мне непонятно. Она вращалась в дивном новом мире знаменитых шефов так, как будто бы не была одной из «наших». Раньше я вскипал от гнева, если слышал, как шеф-поваром называют любого придурка в фартуке. Мне и до сих пор это неприятно.

Я вел себя как последний идиот.

Но моя нелюбовь к *Food Network* на самом деле уходит корнями глубже. В те времена их кулинарные шоу снимались в крошечных убогих студиях на верхних этажах офисного здания на Шестой авеню, аудитория состояла из восьми человек, а производство стоило какие-то смешные суммы. Это потом Эмерил, Бобби и Марио сделали из них мощный международный бренд. А в те дни такие гастрономические звезды, как Донна

Ганновер (Джулиани) и Алан Ричмен, Билл Богз и Нина Гриском, сидели в тесных комнатухах, где едва хватало места для операторов, и крутили заранее сделанные пробные записи. Всю эту ерунду обычно показывают по телевизору в отелях типа «Шератон». Счастливые «клиенты» осторожно жевали рыбу и мясо, за которыми следовал «фирменный чизкейк от нашего шеф-повара Лу... о-ля-ля!». С этими словами Алан и Донна или Нина и Билл брали несколько кусочков предлагаемого блюда, которое на самом деле только что доставили курьерской службой из ресторана, ну или просто любой дыры, которая заказала рекламу.

Меня попросили приготовить лосося. В те времена я работал в *Sullivan's*^[10] и пытался самостоятельно заниматься распространением своей первой книги (издатель к тому времени от нее уже отказался) — детективного романа под названием «Кость в горле». Я приехал в студию и обнаружил огромную и невероятно грязную кухню, точнее «рабочую площадку», раковины там были завалены грязными кастрюлями и сковородками, а холодильники забиты загадочными пластиковыми контейнерами, которые отродясь никто не открывал. На столах валялись остатки продуктов, оставшиеся от прошлых съемок, — заплесневелые, гниющие объедки, засиженные мухами. «Шеф-повар», заведующий этой конурой, стоял, глубоко засунув палец в нос, и как будто не обращал внимания на беспорядок. Время от времени заходила съемочная группа и рабочие, они выбирали из груды объедков что-нибудь относительно пригодное и сжирали. Готовить во время съемок, разумеется, пришлось на одной-единственной электроплитке, на которой запеклись остатки непонятно чего от предыдущих жертв. Помнится, чтобы приготовить лосося, я был вынужден отскоблить и вымыть сковородку, предварительно произведя в раковине настоящие раскопки.

Но этот жалкий первый опыт вовсе не внушил мне активной неприязни к кулинарным шоу. Точнее сказать, я просто не воспринял их всерьез. Да это было бы невозможно.

Честно говоря, я никогда не ненавидел Эмерила, Бобби и даже Рейчел. Не могу сказать того же об их телепрограммах... нелепых и часто просто оскорбительных.

Искреннее презрение к кулинарным шоу пришло потом — после «Строго конфиденциально». После того как я получил кругленькую сумму, высмеяв Эмерила, Бобби и Рейчел. После того как стал работать на всяких ублюдков.

Я по-прежнему готовил день и ночь. Книга попала в список бестселлеров *New York Times*. Но здоровое недоверие не давало мне покоя. Я подозревал, что лучше оставить за собой рабочее

место. Так долго не продлится, думал я. Это просто счастливая случайность. Чем моя книга, написанная для узкого круга нью-йоркских поваров, официантов и барменов, может привлечь широкую публику? Если двадцать восемь лет, проведенных в ресторанном бизнесе, чему-то меня и научили, так это тому, что если сегодня дела идут хорошо, то завтра все почти наверняка полетит в тартарары.

Я ставил под сомнение продолжительность отпущенного мне времени под солнцем, но вполне сознавал, что издатель неплохо на мне зарабатывает. Возможно, я и был пессимистом — но не идиотом. Памятуя о том, что нужно ковать железо, пока горячо, я предложил вторую книгу и потребовал приличный аванс — быстро, пока еще можно было сыграть на своем успехе, пока я не канул в забвение. Я намеревался написать книгу о путешествиях по всему миру, об интересных местах, где мне хотелось бы побывать — поехать, выпить и ввязаться в разные истории. Я бы очень хотел все это испытать и описать. Если издатель согласится платить.

Как ни странно, он согласился.

Вскоре двое неприметных людей вошли в *Les Halles*^[11] и спросили, не хочу ли я заключить контракт с телевидением. Они, несомненно, имели в виду «Строго конфиденциально», но к тому моменту я уже продал эту книгу Голливуду (в итоге получился сериал, который просуществовал очень недолго). Эта новость гостей не спугнула, более того — их явно заинтересовали мои слова о том, что я вряд ли смогу найти время, потому что мне вскорости предстоит отправиться в кругосветное путешествие на год, чтобы воплотить детские мечты об экзотическом Востоке, ну и так далее.

Нужно сказать, что в те далекие времена я — все еще в белом кухонном фартуке — с подозрением относился к любому, приходящему ко мне с предложением телевизионного контракта. Я быстро понял: когда телевизионщики называют себя «вашиими большими поклонниками» или говорят, что они «весьма заинтересованы», обычно это означает, что они в лучшем случае заплатят за ланч. Я исполнился еще большего скепсиса, когда они упомянули *Food Network* в качестве основного кандидата, способного запустить новый проект. Их слова яснее ясного свидетельствовали о том, что эти два придурка понятия не имеют, о чем говорят, и у них нет никаких связей. Я уже некоторое время яростно втапывал в грязь главных лиц *Food Network*, и отголоски моих усилий должны были звучать еще какое-то время. То, что эти двое вообще упомянули *Food Network*, означало, что у них проблемы посерьезнее, чем просто недостаток

воображения. Это был просто бред.

Когда через неделю они снова позвонили и сказали, что договорились о встрече, я был раздосадован. Даже зол. Ничего хорошего не выйдет. Это пустая трата времени. Я даже не удосужился побриться и принять душ.

В конце концов я стал ведущим шоу «Путешествия кулинара», которое, невзирая на все усилия, быстро и неизбежно превратилось в какой-то безумный травелог — сплошное мелькание картинок и голоса за кадром. Я думал, что моя работа на телевидении закончится, как только я напишу книгу. Но, как ни странно, сняли второй сезон. Что еще невероятнее, руководство канала с самого начала позволяло мне делать практически что угодно — я говорил о чем вздумается, курил перед камерой, ругался. У меня были операторы и помощники, с которыми я сближался все больше и больше. Нас объединили тысячи пройденных миль и долгие месяцы совместных путешествий. Я вел передачу так, как считал нужным, и создал, как выяснилось, неплохое шоу.

Надо признать, мне стала нравиться эта жизнь — я странствовал по миру в поисках... еды и впечатлений. Я получал удовольствие, участвуя в прежде неизвестном мне деле — рассказывая свои истории при помощи непривычных приспособлений (камеры, компьютера, звукозаписывающей аппаратуры) и команды профессионалов, которые умели пользоваться всеми этими штуками. Я вообще люблю творить. И рассказывать. И ездить в Азию. Контракт с телевидением дал мне такую возможность.

Я втянулся не ради славы и денег (которых было до смешного мало). Я уже давно бросил кокаин. Ни одна спортивная машина не принесла бы мне утешения. Телевидение соблазнило меня возможностью путешествовать по всему миру так, как мне заблагорассудится. Я упивался новой, восхитительной властью — возможностью манипулировать образами и звуком в процессе рассказа. Зрители видели места, где я побывал, моими глазами — именно так, как мне хотелось, чтобы они их увидели. Я все больше гордился некоторыми эпизодами, которые мы сняли с моими коллегами — операторами Крисом Коллинзом и Лидией Теналья. Я начал ценить то, что делали редакторы, звукорежиссеры, монтажеры... Съемки были развлечением — и, в общем, они стали приносить и творческое удовлетворение.

Я написал книгу и продолжал съемки. Не собака виляла хвостом — хвост начал вилять собакой. Я «подсел» на эту работу, увлекся путешествиями, меня все устраивало. Проще говоря, я ни с кем не хотел делиться. Мир, с одной стороны, значительно

расширился, а с другой — обрел границы. Как и большинство путешественников, я устремил взгляд внутрь, отвернувшись от панорамы, начал видеть происходящее словно через уменьшительное стекло. Некогда, видя закат или храм, мне хотелось повернуться и сказать кому-нибудь — первому попавшемуся человеку: «Потрясающе красиво, правда?»

Это желание быстро прошло. Я ощутил себя хозяином мира, стал эгоистом. Закат принадлежал мне.

Я путешествовал почти два года, и за это время все в моей жизни переменилось. Я перестал работать в ресторане, хотя повседневная рутина было единственным, что отделяло меня от бездны. Мой первый брак начал разваливаться.

За время работы на *Food Network* у меня сильно поменялись приоритеты. Например, теперь я наивно верил, что телевидение может приносить пользу, а иногда даже «оказывать влияние».

Во время недавнего путешествия в Испанию я познакомился с Ферраном Адриа. Что удивительно, он позволил снять его за работой в его почти-всегда-забитом ресторане *El Bulli*. Адриа уже тогда был самым влиятельным и противоречивым шеф-поваром планеты, а его ресторан — местом, куда невозможно попасть без предварительного заказа. А главное, никому до тех пор не удавалось запечатлеть на пленку все то, что он согласился продемонстрировать моей съемочной группе. Он показал нам все — рабочий процесс, своих шеф-поваров, свои любимые рестораны, все, что вдохновляет его... и, более того, Адриа дал нам попробовать и снять все меню *El Bulli* на кухне, где собственной персоной комментировал блюдо за блюдом. Никто с тех пор не повторил наш подвиг, насколько я знаю.

Но, пока я разъезжал, что-то произошло.

Внезапно *Food Network* утратил интерес к любым шоу, действие которых происходило за границей. Продюсеры, которые радушно приняли нас и поддерживали наши авантюры, будто утратили прежний энтузиазм. К рассказу о том, на что согласился Адриа, отнеслись с полнейшим равнодушием. «Он не говорит по-английски» и «для нас это слишком затейливо» — ответили нам, когда мы попросили профинансировать ту серию. Впрочем, как кажется сейчас, это касалось бы любых съемок за пределами Соединенных Штатов.

Вечно всем недовольный юрист *Food Network* стал регулярным участником «творческих совещаний» — он утверждал расписание и направлял работу «в нужное русло». Можно было догадаться, что это — тревожный сигнал. Нам объяснили, что самый крупный проект канала на текущий момент — шоу под названием «Без обертки». Каждый выпуск обходился примерно в десять раз

дешевле, чем наша программа, а рейтинг у него конечно же был намного выше. В тех редких случаях, когда мы снимали «Путешествия кулинару» в Америке, это подчеркивалось, особенно когда я уплетал перед камерой нечто приготовленное на барбекю, рейтинг взмывал до небес. Почему же нельзя ограничиться путешествиями по родной стране, почему я не могу рассказывать о деревенских вечеринках и местных конкурсах поваров? Иностранные байки, смешная речь, странная еда... юрист очень доходчиво объяснил, что все это не вписывается в «существующий формат».

В тот день, когда к нам пришел новый сотрудник, я понял, что свет в конце туннеля не появится. Встав со своих мест, юрист и исполнительные директора нашей компании объявили: «Познакомьтесь, это Брук Джонсон... мы очень рады, что она перешла к нам с такого-то канала».

Мисс Джонсон уж точно не обрадовалась знакомству со мной и моими коллегами. Как только она вошла, из комнаты словно выкачали весь воздух. Надежда и чувство юмора покинули нас. Последовало вялое рукопожатие; веселье, смех, блеск, всякая возможность развлечься канули в черную дыру, в воронку, как только перед нами предстало это сутулое мрачное существо — равнодушное, а порой неприкрыто враждебное.

Мы вышли, понимая, что это конец нашего пребывания на *Food Network*.

Разумеется, бизнес-модель, которую воплощала мисс Джонсон, оказалась весьма успешной. Чем бессмысленнее становилась программа, тем выше взлетал рейтинг. Затем последовала «чистка» среди шеф-поваров, создавших канал. Марио, Эмерил — да почти все, кто был повинен в грехе профессионализма, — оказались под запретом или отправились в изгнание, точь-в-точь как старые большевики. Они оказались непригодны для «эффективной бизнес-модели», которая, как мы скоро поняли, заключалась в приятных лицах, слащавых картинках и неудержимой лестии зрителю.

Унизительная, отвратительная церемония вручения премии *Food Network*, неуклюжее шоу «Будущие звезды *Food Network*», дрянная дешевка под названием «Лучшие шеф-повара Америки» — каждая «сырая» халтура, которую они выпускали в эфир, достигала невероятных рейтинговых высот и собирала огромную аудиторию маменькиных сынков — мужчин в возрасте от двадцати двух до тридцати шести лет (ну или когда там, по статистике, люди впервые обзаводятся автомобилями). Чтобы угнаться за новыми требованиями — на уровне «ниже пояса», — от плиты отстранили даже бедного верного Бобби Флая. Ему

пришлось столкнуться лицом к лицу с неуклюжими мужланами и участвовать в конкурсах по приготовлению крабовых котлет — тут он, разумеется, проиграл.

Если вам нужны еще какие-нибудь доказательства неизбежной победы «действующей бизнес-модели» *Food Network* — а это был суший взбесившийся локомотив, детище жестокого гения Брук Джонсон, ее «пятилетний план», — посмотрите, что творится сейчас. Журналу *Gourmet* пришел конец; в то время как глянцевого журналы повсюду в крайне тяжелом положении, а газеты с полуторавековой историей закрываются по всей стране, журнал *Everyday with Rachael Ray* (под эгидой *Food Network*) и журналы Пола Дин процветают. Посредственность успешно распространяется повсюду.

Я понял, что так устроен мир. Противостоять посредственности — все равно что бороться с ураганом. Согнись (в идеале — подставь задницу) — или сломись.

Но возможно, вам нужны более яркие доказательства апокалипсиса?

Рейчел Рэй прислала мне корзину с фруктами. Ну, я и перестал говорить про нее гадости. Со мной несложно поладить, честное слово. Непринужденный жест доброй воли — и мне становится гораздо труднее плевать ядом. Злиться и дальше — значит проявить неблагодарность, поступить по-хамски. Недоброжелательное отношение к дарителю не соответствует моему (возможно, искаженному) представлению о самом себе, потому что в глубине души я считаю себя джентльменом. Рейчел оказалась проникательна.

Другие же предпочли конфликт.

Итак, вечеринка после премьеры «Джули и Джулии», я стою у буфета, попивая мартини в обществе Оттавии, на которой женился в 2007 году, и двух друзей. Вдруг чувствую чье-то прикосновение. Рука ныряет под пиджак, проводит по спине, и я немедленно решаю, что это, должно быть, какой-нибудь хороший знакомый, раз он решился на такой поступок в присутствии моей жены. Оттавия несколько лет занималась боевыми искусствами; когда в последний раз ко мне привязалась назойливая поклонница, жена схватила ее за запястье и сказала: «Если не уберешь руки от моего мужа, я тебе всю рожу разобью». (Да-да, именно так она и выразилась. И это была не пустая угроза.)

Время вдруг замерло, как бывает во время автокатастрофы; у меня ушла секунда на то, чтобы обернуться, но я успел заметить особенно пугающую деталь: необыкновенное выражение лица жены. Застывший в улыбке рот, какой-то странный взгляд. Что за человек стоит за моей спиной, если Оттавия так смотрит на него?

Отчего она замерла?

Я повернулся и увидел Сандру Ли.

В обычной ситуации, если бы какая-нибудь женщина вздумала погладить меня по спине, Оттавия немедленно перемахнула бы через стол и снесла жертве череп томагавком — точнее сказать, врезала бы локтем в солнечное сплетение, провела бросок и, наконец, пнула в челюсть. Но нет. Власть телевизионной Королевы Полуфабрикатов так странна и ужасна, что мы оба застыли, как загипнотизированные. Полагаю, Оттавия не рискнула нападать еще и потому, что рядом с Сандрой стоял ее бойфренд — генеральный прокурор штата Нью-Йорк и, вероятно, будущий губернатор Эндрю Куомо.

— Ты плохо себя ведешь, — сказала Сандра, видимо намекая на некоторые фразы, которые я отпустил в ее адрес. Если я ничего не путаю, я назвал ее «гибридом Бетти Крокер и Чарльза Мэнсона».^[12] Возможно, даже «воплощенным злом». Не исключаю, что я мог употребить и выражение «военное преступление», когда говорил о некоторых печально знаменитых поделках Сандры — например, о пироге «Кванза».^[13]

Честно говоря, не помню, что я чувствовал, когда хищные холодные пальцы пробирались по моему позвоночнику, спускаясь на бедра, словно какие-то ужасные жвалы. Сандра как будто искала местечко помягче, чтобы впиться мне в почки или в печень. Вспоминая тот вечер, я не сомневаюсь, что, как Ральф Крэмден,^[14] твердил: «Господи, Господи, Господи...»

Нет, это было больше похоже на «Мыс страха».^[15] Грегори Пек и его семья, ошеломленные появлением Роберта Митчема, стоят в дверях — угроза еще не вышла за рамки общепринятого поведения, секунды идут, герои думают: «Может быть, вызвать полицию... теперь? Или... теперь?» Незванный гость еще не пересек черту, но дал понять: «Я могу прийти, когда захочу».

Сандра ощупывала меня чуть ниже почек, пристально глядя на мою жену. Она сказала: «Жирком ты не оброс (ну и где твой спасательный круг?)» — черт возьми, какое ей дело? Она, как и Митчем из «Мыса страха», намекнула нам с Оттавией, что может когда вздумается заглянуть в гости и совершить любую, даже самую ужасную, вещь на свое усмотрение. И мы ничего не сможем поделать.

— Уши у тебя еще не красные? — напоследок сказала Сандра, потянула меня за ухо и, наконец натешившись, пошла дальше. Она добилась своего.

Таков мир Сандры Ли. Таков мир Рейчел. А мы просто в нем живем.

Если еще что-то оставалось неясным после того, как тетушка

Сэнди, вывернув меня наизнанку, оставила потрясенным и онемевшим, буквально превратила в прах, то все окончательно прояснилось буквально на следующей неделе, когда *Scripps Howard*, компания-учредитель *Food Network*, перебив цену у Руперта Мердока, купила мой *Travel Channel* почти за миллиард долларов, отбросив меня за прежние рубежи.

Помню, как я, онемев, наблюдал за Эмерилом, который рекламировал зубную пасту (пока Рейчел лопала пончики *Dunkin' Donuts* и крекеры *Ritz Crackers*). Я смотрел на экран, разинув рот, ничего не понимал и гадал: отчего человек, зарабатывающий миллионы долларов, — например, Эмерил и Рейчел, — поддерживают всякое дерьмо, лишь бы заработать еще немного? Разве им не стыдно появляться на экране с пончиком в руках — ведь их программу дети смотрят!.. — ну и потом, от пончиков начинается диабет... Ведь есть же черта, которую нельзя переступать ни за какие деньги.

Позже я задал этот вопрос. Однажды вечером, за кулисами *Top Chef*, ожидая, пока операторы приготовятся к съемке. Я слушал разговор двух шефов, куда более талантливых и изобретательных, чем я, кроме того, самых опытных из всех, кого я видел. В отличие от меня, им было что терять — на кону стояла репутация. Где пролегает черта, спросил я. То есть... они стояли там и весело болтали о том, какие авиакомпании предлагают больше «бесплатных миль» в обмен на «консультацию» и какая фирма сколько платит за рекламу... время от времени кто-нибудь из них восклицал: «„Бургер Кинг“?.. Ну нет. Ни за что!» Или же, ненадолго задумавшись: «Ладно. Хм... надо подумать. ‘Астро-Глайд’? Нет. И плевать, сколько денег они предлагают. Я не согласен».

И вот я спрашиваю: «А вот где для вас, парни, проходит черта?»

Они посмотрели так, как будто у меня вырос хвост. С жалостью. С издевкой.

А потом продолжили обсуждать безалкогольные напитки и замороженную пасту, словно меня здесь не было. Конечно, это же был разговор двух взрослых людей, а я считался слишком несведущим, слишком глупым и наивным, чтобы принять участие в обсуждении.

Они были правы. И вообще, о чем мы тут говорили?..

Общее представление о «продажности» довольно зыбко, в конце концов. В какой момент человек становится ренегатом? Для будущего анархиста — белого парня с дредами, который намерен сколотить рок-группу и «прожигать жизнь» (пока мама с папой присылают деньги) — предать значит найти работу.

Конечно, каждый раз, когда человек должен вставать утром раньше, чем ему хотелось бы, и тащиться через весь город, чтобы делать вещи, которыми он не стал бы заниматься в свободное время, и притом на благо людей, которых он терпеть не может, — он совершает предательство, будь то работа на угольной шахте, приготовление макарон с сыром в сетевой закусочной или оральный секс в задней комнате стриптиз-клуба. Я думаю, с точки зрения морали все это одинаково. (Человек делает то, что вынужден, — чтобы выжить.) Если отсасывать у незнакомцев, некоторым образом считается предосудительным — видимо, из-за специфических западных представлений об интиме, — то чем это, в сущности, так уж хуже мытья туалетов, работы на бойне, выжигания полипов или рекламы диетической колы? Кто, при наличии лучших вариантов, станет заниматься такими вещами?

Кто в нашем мире может делать лишь то, что хочется, не противореча собственным убеждениям, и вдобавок получать за это деньги?..

Ну, наверное, я — до недавних пор.

Но погодите-ка. Когда я отправился на собеседование, а потом поехал рекламировать «Строго конфиденциально», разумеется, я совершил своего рода предательство... Я не был знаком с Мэттом Лоуэром, Брайантом Гамбелом и остальными. Почему я вдруг сделался с ними любезен? Чем я отличался от обыкновенной проститутки? Я тратил минуты, часы, даже недели собственной жизни на любезности в адрес людей, которых даже не знал. Когда вы спите с кем-то за деньги, вы получаете наличные, идете домой, принимаете душ — все в порядке, эмоций потрачено не больше, чем при выносе мусора. Но если нужно неделю за неделей улыбаться, кивать, притворно смеяться, рассказывать одни и те же истории, подавать те же реплики, еще и делая вид, что они внезапно пришли в голову?..

И кто теперь шлюха? Я и есть.

Господи, я готов был сделать Опре^[16] массаж спины и эпиляцию в зоне бикини, если бы она меня о том попросила, когда от нее позвонили. Легенда гласит, что за каждую минуту, в течение которой Опра говорит о твоей книге, она расходится тиражом в пятьдесят пять тысяч экземпляров. Всякий автор поступил бы точно так же. Так что, наверное, я даже тогда знал, чего стою.

Есть старый анекдот: парень в баре спрашивает у девушки, переспала бы она с ним за миллион баксов. Она думает и наконец отвечает: «Ну, за миллион — да». Он тут же предлагает ей доллар. «Да пошел ты, — говорит она сердито. — Думаешь, я стану с тобой трахаться за один доллар? За кого ты меня

принимает?» А парень отвечает: «Ну я уже понял, что ты шлюха. Значит, можно поторговаться».

Это грубый, жестокий, шовинистский анекдот, но он применим и к женщинам и к мужчинам, будь ты шеф-повар, художник или чернорабочий.

О чем я думал, когда смотрел на равных — нет, лучших! — которые направо и налево гребли доллары, а взамен давали свое «высочайшее одобрение»? Кастрюли и сковородки «от шеф-повара», кухонная утварь, безумные поваренные книги, рекламы «быстрых» обедов, тостеры, калифорнийский изюм... Я от всего этого отказался.

Я долго обманывал сам себя, утверждая, что «затронута честь»... ну или что-то в этом роде. Образумился я, как только стал отцом.

До тех пор я просто торговался, как упомянутая шлюха.

Речь никогда не шла о чести, этике и чем-то подобном. Господи Боже, я крал деньги у старых дам, продавал собственные пожитки на улице, чтобы купить крэк, глотал таблетки и совершал куда более отвратительные поступки.

Я начал задавать вопросы. Я просил совета у людей, которые много лет плавали по этим мутным водам.

Одни объяснения проливали свет, другие сочились ядом, но наконец я получил ответ — от кого бы вы думали? — от Эмерила. Мы стояли у жаровни на благотворительном «мясном» пикнике, который устроил наш общий друг — Марио Батали. В промежутке между скабрёзными шутками мы разговорились, и я с искренним любопытством спросил Эмерила, отчего он продолжает этим заниматься. В то время с ним скверно обращались на *Food Network* — я понимал, что ему обидно. Потому и поинтересовался, зачем он терпит. «У вас огромная, всеми уважаемая сеть ресторанов... поваренные книги... производство кухонной посуды (и в самом деле высококачественной)... Думаю, вы зарабатываете огромные деньги. Зачем продолжать? Зачем вообще связываться с телевидением — с дурацким шоу, с аплодирующей публикой, которая ни черта не понимает? Будь я на вашем месте, — продолжал я, — я бы по две недели не подходил к телефону... держался бы от проклятой сковороды как можно дальше и в жизни не надел фартук. Я бы расхаживал в саронге где-нибудь на краю света, а кухня стала бы далеким воспоминанием».

Эмерил не стал вдаваться в подробности. Он понимающе улыбнулся и принялся перечислять детей, бывших жен, сотни сотрудников, занятых в «Эмерил инкорпорейтэд», с легкой грустью описывая Зверя, которого нужно кормить каждый день, чтобы, в свою очередь, можно было оставаться Эмерилом — и

платить людям, которые помогали ему и теперь зависели от него так или иначе. Его успех напоминал живой, вечно растущий организм: империя естественным образом становилась все больше, а сокращение — или даже сохранение прежних размеров — означало смерть.

У Марио было двенадцать ресторанов — а еще реклама, посуда, книги, безобразные куклы, членские взносы в NASCAR^[17] и еще бог весть что. Казалось, ему все мало. Помимо того, что он собирает миллионы на благотворительность — в том числе и через собственный фонд, — Марио явно занимается этим не ради денег. Он вечно расширяется, заводит новых партнеров, придумывает новые проекты. Мне кажется, дело тут в самолюбии — и в беспокойном уме. Батали никогда не довольствовался простым зарабатыванием денег, ему это неинтересно. Будь дело лишь в деньгах, он ни за что не открыл бы *Babbo* (и *Casa Mono*, и *Del Posto*, и *Otto*, и *Esca*); он бы открыл *Old Spaghetti Factories* и сейчас купался бы в золоте. Но нет.

Я доподлинно знаю, что Марио любит по вечерам наведываться в свои нью-йоркские рестораны и проверять выручку. Все эти детали приводят его в восторг. Снизив цены на двадцать процентов, он делает процветающим ресторан, который все считают обреченным. Ему нравятся трудности и опасности — так, однажды он решил, что прямо сейчас Америка больше всего нуждается в равиоли с телячьими мозгами и пицце со свиным жиром. Не сомневаюсь, Марио умер бы от скуки, если бы не мог изобрести блюдо, которое никто в жизни не закажет.

Все предприятия Марио — своего рода кооперативы, дружеские альянсы. Каждый ресторан начинается с прозрения: дон Марио оценивает творческие способности и характер каждого партнера, заглядывает ему в душу и принимает важное решение. Таким образом, успех или провал любой авантюры, которую он затекает, предрешен задолго до того, как новый ресторан откроется. Марио не занимается «просто бизнесом». Это всегда нечто очень личное.

Томас Келлер и Дэниэл Булюд, владельцы успешных, респектабельных, престижных ресторанов, твердили о необходимости держаться за одаренных людей, расти вместе с талантами, опытом и амбициями верных шеф-поваров, их помощников и прочих долговременных сотрудников, которые хотят — и имеют право — двигаться вверх и вносить собственную лепту. Расширяйся — или ты их потеряешь.

До некоторой степени, подозреваю, здесь действует принцип Мишлена — трехзвездочный гигант просто не в состоянии заработать столько денег, сколько зарабатывают его филиалы —

менее шикарные бистро и закусочные. (Они, как правило, заканчивают тем, что субсидируют своего роскошного учредителя — или, по крайней мере, предлагают внушительное обеспечение «на черный день», то есть на тот случай, если доходы упадут. Нельзя увольнять поваров в трехзвездочном ресторане всякий раз, когда выдалась скверная неделя.)

Гордон Рамзи — возможно, классический пример той силы, которая заставляет известных шеф-поваров постоянно, почти лихорадочно, расширять поле деятельности. В случае с Рамзи, многочисленные телевизионные шоу по обе стороны Атлантики сопутствуют глобальному расширению сети ресторанов при отелях. У Гордона уже есть невероятно успешное кулинарное шоу — конкурс «Адская кухня». Он — миллионер и тем не менее продолжает расти, постоянно живя под угрозой краха (двенадцать ресторанов, открытые за последние несколько лет, совсем еще себя не оправдали). Не важно, что вы думаете о блюдах Рамзи, или о его ужасном, но невероятно популярном шоу, или о «Кухонных кошмарах» на Би-би-си — невозможно отрицать, что он трудоголик. В сутках недостаточно часов, чтобы вместить его разнообразные авантюры и предприятия, и все-таки он продолжает работать.

Не забывайте, каким было детство Гордона. Он вырос в бедности, в постоянных разъездах, с ненадежным и слабым отцом-мечтателем. Едва семья успевала осесть на одном месте, как нужно было двигаться дальше — зачастую всего на шаг впереди сборщика налогов. Так что понятно, «как заставить Гордона бежать».

Скорее всего, этот импульс хорошо знаком и его наставнику, а временами заклтому врагу, Марко Пьеру Уайту. Какие бы богатства они ни приобрели, их терзает постоянное внутреннее, глубинное ощущение, что завтра благополучию наступит конец. Никаких денег недостаточно и не будет достаточно, потому что в глубине души они знают: в любую минуту в дверь могут постучать враги — и все забрать.

Дэвиду Ченю, чье безумное восхождение на вершину только началось, это более чем понятно. Отсюда весьма ограниченное количество мест в его дорогом ресторане, все возрастающее число талантливых и преданных сторонников — и внутреннее подозрение, что у него никогда ничего не будет получаться по-настоящему хорошо.

Есть, разумеется, и пример легендарного французского шефа, одного из самых знаменитых в мире (хотя бы по числу ресторанов, удостоенных мишленовских звезд), который однажды в моем присутствии запросто сказал: «Хватит валять дурака, пора

зарабатывать деньги».

Именно тщеславие придало мне сил. Не честь. Я отказывался от выгодных предложений не потому, что хотел «быть собой». Я был слишком самовлюблен для того, чтобы, встав с утра, посмотретья в зеркало и увидеть парня из рекламы, который жалуется на понос (пока не было «Имодиума»). Я отказывался рекламировать кухонную утварь, потому что не хотел, чтобы однажды ко мне подошел недовольный клиент какого-нибудь крупного магазина и пожаловался, что из-за моей никуда не годной сковороды у него сгорела пазля. Я из тех людей, которым не нравится, когда их призывают к ответу за вранье.

Поэтому я не взял сорок штук в месяц, которые мне предлагали за то, чтобы поставить мое имя на вывеске какого-то ресторана на Саут-Бич. Я сообразил: это опасно, даже если ничего не придется делать, кроме как периодически появляться на публике. Даже если я буду находиться на другой стороне земного шара. Но если какой-нибудь бармен в этом ресторане, заправляемом совершенно посторонними людьми, нальет спиртного несовершеннолетней девчонке, если хоть одного посетителя застукают с наркотиками, если хоть одна крыса выглянет из унитаза и схватит кого-нибудь за яйца, то наутро все «желтые» газеты выйдут с заголовками «Бардак в ресторане Бурдена». А я, знаете ли, считаю, что я выше всего этого.

Но когда у меня появилась дочь, я понял, что берегу честь не из принципа. Я просто ждал нужного человека, чтобы, так сказать, отдать ему свою невинность.

Глава 2

Что хорошо кончается

Я родился в 1956 году в Пресвитерианском госпитале в Нью-Йорке, а рос в тихом зеленом городке Леония в штате Нью-Джерси.

Я не испытывал недостатка в заботе и внимании. Родители любили меня. Они не пили, и я не знал, что такое побои. Они никогда не упоминали Бога — поэтому я не имел понятия о церкви, религии, грехе и проклятии. Наш дом был полон книг, музыки и кино. Когда я был маленьким, отец работал в фотوماгазине на Манхэттене — и по выходным приносил домой взятый напрокат шестнадцатимиллиметровый проектор и классические фильмы. Потом он получил руководящую должность в «Коламбия Рекордз», и я бесплатно получал новые записи. Когда мне исполнилось двенадцать, отец отвез меня в «Филмор ист», на концерт *Mothers of Invention*, а может быть — *Ten Years After*, ну или кого я слушал в том возрасте.

Летом были барбекю и бейсбол на заднем дворе. В школе меня травили не больше, чем любого мальчишку, — может даже меньше. На Рождество я получил велосипед, о котором мечтал. Старшие в летнем лагере ко мне не приставали.

Я был несчастный и злой.

Атмосфера любви и нормальное течение жизни в нашем доме душили меня — сравнительно со свободой, которой пользовались мои шалопаи приятели. Я завидовал хаосу, который царил в их домах, почти полному отсутствию надзора. В родительских тайниках мы находили странные, порой пугающие, но неизменно соблазнительные вещи — размытые черно-белые порнофильмы, пакетики с травкой, таблетки, бутылки спиртного (никто не обращал внимания, если они пропадали или постепенно пустели). Родители моих друзей всегда были заняты другими, более важными вещами и позволяли детям творить что вздумается — оставаться на улице допоздна, ночевать у приятелей хоть каждый день, курить травку в комнате, не боясь разоблачения.

Мне всего этого не доставало. Почему судьба меня обделила? Я не сомневался, что единственная преграда между мной и жизнью, полной приключений, — это родители.

Позже, работая на какой-то особенно отвратительной кухне, которая больше напоминала салун, чем настоящий ресторан, я вовсе не склонен был смотреть в прошлое с сожалением и

раскаанием. Я не гадал, в чем заключалась ошибка, и никогда не винил дурные привычки и скверных друзей за то, что мою карьеру нельзя было назвать звездной. Я не отношусь — и никогда не относился — к своим пристрастиям как к заболеваниям. В конце концов, я с двенадцати лет искренне хотел стать наркоманом. Назовите меня ненормальным, но наркотики были просто-напросто манифестом, вызовом в адрес буржуазных родителей, которые совершили непростительный грех — они меня любили.

В любой момент, оглядываясь назад, я могу честно сказать, что в конечном счете я бы вновь повторил весь пройденный путь. Я знаю, что именно привело меня в эти вшивые забегаловки, с вонючими столами и грязными мясорубками, и всегда знал.

Жизнь, даже в худшие времена, была со мной совершенно справедлива, и я это понимал.

Даже когда я работал в гриль-баре под названием *McAssCrack*, я понимал, что мне изрядно повезло. Повезло, что я выжил, хоть и принимал дозу каждый божий день (это было в восьмидесятые годы в Нью-Йорке). Повезло, что сохранил относительно крепкое здоровье, тогда как многие мои ровесники уже отправились на тот свет. В моей жизни даже была любовь, почти невероятная, — долгий союз, больше похожий на криминальный сговор.

Хоть я и терпеть не мог стоять на кухне и готовить яйца, сбрасывая их с ложки в миску с ледяной водой, я никого не мог в этом винить. Это ведь был мой выбор.

Впрочем, я все-таки винил отца. За ту радость, которую он принес мне, когда подарил альбом *Sgt. Pepper*. Или *Disraeli Gears*. Можно сказать, что подобный опыт в юные годы развивает неутолимую жажду развлечений, а то и тягу к разрушениям. Может быть, девять лет — это слишком ранний возраст, чтобы смотреть «Доктора Стрейнджлава» и узнать, что вскоре будет ядерный апокалипсис и миру наступит конец (чертовски занятное зрелище). Возможно, это послужило причиной нигилистического взгляда на вещи, который я усвоил позже — когда мне стукнуло одиннадцать и я разочаровался в жизни.

Если уж перечислять тех, кто виноват, то верхние строки списка займут два классических детских фильма — «Красный шар»^[18] и «Старый Брехун».^[19]

В чем суть «Красного шара»? Каждый раз, когда у нас заболел учитель, директор притаскивал проектор и показывал эту, предположительно трогательную и вдохновенную, историю о маленьком французском мальчике и его друге — волшебном воздушном шарике. Но подождите-ка. Мальчик беден и явно нелюбим. Каждый день он ходит в одной и той же одежде. Найдя

волшебный шарик, он подвергается настоящим гонениям: его высаживают из общественного транспорта, травят в школе, даже выпроваживают из церкви. Родители либо умерли, либо бросили его, потому что жуткая карга, которая жестоко выбрасывает шарик из окна, явно слишком стара, чтобы быть матерью мальчика. Его одноклассники — зловещая шайка, которая инстинктивно пытается уничтожить то, что не может понять или присвоить. Почти каждый ребенок в фильме — это член тупой толпы, похожей на волчью стаю; все они дерутся между собой, даже когда гонят мальчика и его шарик по улицам. Мальчик убегает, разлученный с единственным другом, и возвращается лишь затем, чтобы увидеть его медленную смерть.

Счастливый конец? Шары со всего Парижа слетаются, мальчик собирает их в связку и поднимается в воздух. Он улетает, болтаясь высоко над городом. Точка.

Куда улетел мальчик? Туда, где ему будет лучше, разумеется. Ну или он просто разобьется, когда из шариков выйдет весь газ.

Смысл?

Жизнь жестока, полна одиночества, боли и насилия. Окружающие тебя ненавидят и пытаются уничтожить. Лучше вообще устранишься, буквально броситься в пустоту. Побег неизбежен, каким бы неопределенным и самоубийственным ни казался путь к спасению.

Мило, правда? С тем же успехом можно было вложить героин мне прямо в руки. Зачем ждать? Возможно, именно поэтому я никогда не работал во *French Laundry*.^[20]

Теперь вспомним «Старого Брехуна». Еще хуже. Более циничный и унылый фильм трудно вообразить. Речь идет о мальчике и его собаке. Все дети в мире знают, что диснеевская история должна закончиться хорошо, и не важно, какие опасности подстерегают героев. Сидя в темном кинозале, с липкими от леденцов руками, мы верили в это, как в священную заповедь. Как будто дети, родители и славные люди из киностудии Уолта Диснея заключили договор — и это были самые прочные узы, гарантия безопасности, которая не позволяла погибнуть вселенной. Пускай себе Хрущев грозит сбросить атомную бомбу — но, черт возьми, славный пес справится с любой бедой!

Когда Старый Брехун заболевает бешенством, маленький Тони, естественно, не волнуется. Пиноккио, в конце концов, вышел ведь целым и невредимым из желудка кита. Конечно, ситуация вроде бы оборачивается к худшему, но в конце герой же со всем справляется. У Бемби тоже были трудности, когда у него умерла мама, но все закончилось хорошо. Счастливый финал — обязательное условие. Такая же аксиома, как и то, что мама и

папа никогда не забывают забрать тебя из школы.

Все будет в порядке. Все решится.

Никто не причинит проклятому псу вреда.

Вот что я твердил себе, сидя между родителями и глядя на экран. Затаив дыхание, я ждал чуда.

И тут Старому Брехуну вышибли мозги.

Я был как громом поражен. «Ну и что, что бешенство нельзя вылечить? Мне плевать, каким Брехун выкрутится из этой передраги! Вы должны были все исправить! Он должен был поправиться! И не говорите мне о реальности. Я бы не стал возражать, если бы прилетела фея и вылечила собаку при помощи волшебной радуги! Брехун обязан был поправиться!».

С этого момента я стал смотреть на родителей и на весь свет с подозрением. О чем еще мне наврали?

Жизнь, несомненно, жестокая шутка. Никаких гарантий, а в основе — ошибочные послы, если не откровенная ложь. Думаешь, что все будет хорошо, но...

Потом они пристрелят собаку.

Возможно, именно поэтому я не уважал себя — и всех на свете, — пока не нашел работу.

Наверное, следовало бы подать в суд.

Глава 3

Богатые едят не то, что вы и я

Переживая весьма скверные времена, я отсиживался на Карибах. Мой первый брак только что распался, и я, мягко выражаясь, остался не у дел.

В общем, болтался без цели и помышлял о самоубийстве. День начинался с того, что я просыпался часов в десять, выкуривал косячок и отправлялся на пляж. Там я до полусмерти накачивался пивом, выкуривал еще несколько косячков и вырубался до вечера. Проснувшись, я снова забивал косячок и отправлялся по барам, а затем по борделям. В конце концов к середине ночи я неизбежно оказывался вдребезги пьян — настолько, что приходилось закрывать один глаз, чтобы видеть ясно. По пути из какого-нибудь публичного дома я заходил за шаурмой на голландскую сторону и наедался до отвала, забрызгивая соусом рубашку. Потом, стоя на темной парковке, среди пролитого соуса, разбросанного салата и кусочков мяса, я снова курил травку, а потом садился за руль взятой напрокат машины, опускал верх и на полной скорости выезжал на дорогу.

То есть я водил машину пьяным. Каждую ночь. И не нужно читать мне мораль и объяснять, что могло случиться. Разрушать собственную жизнь — одно дело, но ведь я мог с легкостью убить невинного человека, если бы он попался под колеса. Да, знаю. Оглядываясь назад, я покрываюсь холодным потом, когда вспоминаю об этом. И по прошествии времени мне отнюдь не стало легче. Я так жил. Это было скверно.

На острове имелась маленькая независимая радиостанция, хотя, может быть, она вещала с какого-нибудь соседнего острова, я так и не понял. Одна из тех странных, необъяснимых аномалий, которые частенько обнаруживаешь, если много путешествуешь. Крошечная радиостанция, с единственным ведущим, на краю света. Плей-лист не имел ровным счетом никакой логики и представлял собой совершенно непредсказуемое сочетание песен, наполовину абсолютно непонятных, наполовину мучительно знакомых. От утраченной рок-классики, старых психоделических хитов и фанка — до вездесущей попсы и идиотских гимнов, и все это чередовалось в мгновение ока, без предупреждения. Сначала — Джимми Баффет, *Loggins, Messina*. А что потом? *The Animals*, или *Question Mark*, или *Mysterians*.

Невозможно было предвидеть, что зазвучит в следующую минуту. В редкие моменты ясности, когда я пытался угадать, кто

этот диджей и что за биография у него, мне неизменно представлялся парень из «Почти знаменитых», который, как и я, прятался на Карибах — по причинам, которые он предпочел бы не обсуждать. С той лишь разницей, что с собой он захватил коллекцию песен эпохи семидесятых, принадлежавшую старшей сестре. Я частенько воображал, как он сидит в темной студии, курит травку и ставит музыку, причем наугад — или, как я, руководствуется собственной почти неконтролируемой и крайне загадочной логикой.

Вот чего я достиг в жизни — катался пьяный, на огромной скорости, по неосвещенному острову. Каждую ночь. Дороги были отвратительные и изобиловали внезапными поворотами. Другие водители, особенно в поздние часы были, мягко говоря, не трезвее меня. И тем не менее каждую ночь я гонял все быстрее и быстрее. Жизнь напоминала видеоигру, пройденную уже много раз. Я закуривал косячок, включал радио на полную мощность, выезжал с парковки — и игра начиналась заново.

Я проскакивал переполненные дороги Датской стороны, успешно умудрялся пересечь неосвещенное поле для гольфа (зачастую прямо по лункам), пролетал мимо развалин старого курорта (перепрыгивая на полной скорости через «лежащих полицейских») и мчался по дороге, пока она не начинала петлять среди утесов, приближаясь к Французской стороне. Здесь я давил на газ — и в этот момент передавал власть над своей судьбой неведомому диджею. Каждую ночь минуту-другую, на протяжении нескольких метров, моя жизнь буквально висела на волоске, потому что, исключительно в зависимости от песни, которую в этот момент крутили по радио, я готов был или вовремя крутануть руль и отправиться домой — или же выключить радио и полететь со скалы в море.

Таким образом, я бы мог погибнуть, если диджей не вовремя поставил бы *Loggins* или *Messina*. Один раз, когда я давил на газ, быстро приближаясь к краю обрыва, меня спасли *Chambers Brothers*. Я узнал тиканье метронома в песне «Время пришло» и в последнюю секунду свернул прочь от бездны, смеясь, плача, радуясь красоте и нелепости всего происходящего. Я немедленно обнаружил во вселенной какой-то странный, но несомненный смысл. Я спас свою жизнь.

Вот так я себя чувствовал в то время. И именно так — умно, взвешенно, рассудительно — принимал решения.

Вернувшись в Нью-Йорк, я жил в маленькой, довольно мрачной квартирке над *Hell's Kitchen*, где пахло чесноком и соусом из итальянской закуской. Поскольку я сжег все мосты, то не мог похвалиться богатством. Немного одежды, несколько книг,

прорва южноазиатских безделушек. Я редко бывал дома, так что меня не смущала моя бедность. Любимый бар, где я считался постоянным клиентом, находился прямо за углом.

У меня не было постоянной подружки. Я не искал любви. Даже не жаждал секса. Мое состояние духа не располагало к тому, чтобы проявлять инициативу. Тем не менее в те дни я бы, вероятно, отправился с вами домой, если бы вы сами предложили.

По делам мне нередко приходилось ездить в Англию, и однажды вечером, сидя пьяным в баре одного сомнительного клуба в ожидании встречи с издателем, я заметил красивую женщину, которая смотрела на меня в зеркало. Хотя было заметно, что она проявляет интерес, я отнюдь не поспешил встать, подмигнуть, кивнуть, помахать или посмотреть в ответ. Я хорошо сознавал свою полнейшую непригодность для нормальных человеческих отношений. Я не умел правильно вести себя и адекватно реагировать — и даже не сознавал, что такое норма. Сидя в баре над стаканом пива, я понимал это, чувствовал — и старательно избегал всякого контакта с миром, если речь не шла о бизнесе. Но подруга незнакомки взяла дело в свои руки. Она внезапно подошла и попросила разрешения познакомиться.

Вскоре мы немного сблизились и время от времени, в течение следующих нескольких месяцев, встречались в Англии и Нью-Йорке (у нее там была квартира). Я узнал, что моя подруга из очень богатой семьи. Большую часть времени она проводила на модельных презентациях, вместе с матерью. Среди ее предков были англичане, французы и жители Восточной Европы, она прекрасно говорила на четырех языках, отличалась умом, язвительным чувством юмора и, наконец, легким безумием — качество, которое я особенно ценил в женщинах.

Да, она употребляла кокаин — а я уже от него отказался. И ее футболки стоили больше, чем зарабатывал за месяц любой мой знакомый. Но я льстил себе, полагая, что я — единственный человек на ее жизненном пути, которому плевать на богатство, родословную и тупоголовых кретинов из высшего общества, с которыми она общается. Со всей убежденностью неведения я считал это необходимыми условиями и держался соответственно, полагая, что если человек богат и высокопоставлен (именно такими были ее друзья), то он неизбежно ограничен и бестолков.

В заблуждении своем считая, что я некоторым образом спасаю «бедную богатую маленькую девочку» и что, разумеется, она получит огромное удовольствие, вкушая простые радости в виде холодного пива, ночей в гамаке и барбекю, я пригласил ее на рождественскую неделю к себе на Карибы.

Я жил одиноко, без друзей, в маленьком, но очень милом съемном коттедже. Жизнь на острове была старомодна, бедна и очаровательно хаотична, а жители — наполовину датчане, наполовину французы, обремененные кучей социальных проблем. Это были альтернативные Карибы, вне индустрии туризма, где можно при желании заблудиться, не встретить ни одного сородича. Я неделями ходил босиком и ел руками. Мне казалось, что это просто рай.

Моя подруга приехала, и целую неделю мы отлично проводили время. Несомненно, мы чересчур часто засиживались в клубе «Гавана», но присутствие женщины воздействовало на меня положительно — я завязал с ночными попытками самоубийства. Я полагал, что прекрасно подхожу для нее. Поначалу подруга казалась совершенно счастливой — она отдыхала на укромных пляжах и была как будто полностью удовлетворена, поглощая дешевые сэндвичи из кукурузного хлеба и жареные свиные ребрышки. Она заплывала далеко-далеко и выходила из воды красивая и свежая. Мне казалось, что все идет очень хорошо. Что мы друг другу подходим.

Мы пили в рыбацких барах, спали до полудня и готовили ромовый пунш так часто, что он нам наскучил. Я знал, что моя подруга «испорчена» жизнью, и думал, что мы в этом похожи. Я разделял ее недоверие к миру, но вскоре убедился, что еще не видывал такой «порчи»...

— Поедем на Сен-Бартс, — сказала она однажды вечером.

Эта идея сулила мало приятного. Даже тогда, в состоянии относительного блаженного неведения, я понимал, что Сен-Бартс, лежавший примерно в десяти милях от моего убогого острова, — отнюдь не то место, которое способно дать мне счастье. Я знал, что гамбургер и пиво там стоят пятьдесят баксов, что на Сен-Бартсе нет местной культуры, о которой стоит говорить, что там разгар курортного сезона и остров будет переполнен европейскими богачами и олигархами-яхтсменами. Я знал достаточно, чтобы догадаться: Сен-Бартс — не для меня.

Я послушно, как будто в знак согласия, замычал, совершенно не сомневаясь, что на острове уже забронированы все номера и взяты напрокат все автомобили. Несколько звонков подтвердили, что так оно и есть, и я решил, что моя спутница отказалась от этой идеи.

Тем не менее она твердила, что такие пустяки, как отсутствие жилья и возможности добраться, ее никоим образом не остановят. Там у нее друзья. Русские. Все будет отлично.

Уж точно не любовь вынудила меня отринуть здравый смысл и отправиться на остров, который я ненавидел, с женщиной,

которую едва знал, при самых неопределенных обстоятельствах. Тот период моей жизни в принципе не был отмечен рассудительными поступками, но, согласившись «заскочить» на Сен-Бартс, я чудовищно ошибся — и оказался в логове Тьмы. Возможно, мне казалось, что я иду по пути минимального сопротивления; может быть, я даже думал, что у меня и впрямь есть шанс развлечься, — но и причин передумать, несомненно, хватало. Я ведь знал правду. И тем не менее шагнул прямо в пропасть.

После десятиминутного полета над океаном на маленьком пропеллерном самолете мы приземлились в аэропорту — без планов, без друзей. Нам не на чем было ехать и негде жить. У ленты багажного транспортера кто-то поздоровался с моей спутницей, они обменялись несколькими шутивными репликами. Впрочем, этот тип не предложил поселиться у него. Никаких такси не было и в помине.

Покинув славный остров, где, несмотря на еженощные попытки самоубийства, я по крайней мере почти задаром ел, пил, купался и спокойно спал в собственной постели, я вдруг оказался бездомным. Что еще хуже, я вскоре обнаружил, что моя любовница — избалованная, вечно пьяная, практически невменяемая шизофреничка.

И наркоманка. Я, кажется, об этом уже говорил.

Загадочные «русские друзья» прекратили свое существование еще во время полета. В течение следующих нескольких дней мы регулярно получали пренеприятные напоминания об окружающей реальности. Мы далеко не сразу нашли такси и добрались до отеля — как только служащие увидели мою загадочную и явственно безумную спутницу, для нас поспешно нашли номер на ночь. Очень дорогой.

У очень богатых людей есть свойство, о котором я позабыл. Я заметил его во время краткого пребывания в колледже, — возможно, это наследие «старой школы», прежнего типа богачей. Богатые сукины дети ни за что не платят. Они не носят с собой наличных и даже кредитки, как будто те маленькие суммы, которые могут понадобиться, недостойны внимания и обсуждения. Лучше уж ты заплати. И я платил. Дни и ночи мы кутили, распивая непомерно дорогие напитки, а потом подкупали барменов, чтобы те после смены везли нас в отель на собственных машинах. Мы катили во мрак — туда, где, по мнению моей спутницы, надлежало провести эту ночь. Отвратительные номера, как в захолустном мотеле, стоили, как номер в «Ритце». И снова спиртное.

К тому времени я стал заложником ее жутких перепадов

настроения. Она окончательно спятила и мгновенно превратилась из остроумной и нежной женщины в злобную, вечно раздраженную истеричку. Когда мы пили дорогуший мохито на очаровательном пляже, она в ярости набросилась на менеджера, обвиняя первого попавшегося курьера в краже мобильного. На самом деле она постоянно теряла телефон, сумочку, все остальное. Моя спутница стала забывчивой и неряшливой, то срывалась танцевать, то добывать кокаин, то здороваться со старым другом — ну совершенно слетела с катушек. Она забывала, куда кладет вещи (и даже не помнила, были ли они у нее вообще с собой).

Я не люблю тех, кто оскорбляет обслуживающий персонал. Это нестерпимо. С моей точки зрения — грех непростительный, если только вы не улаживаете личное дело или не проявляете закономерное недовольство официантом или курьером. Как только я впервые увидел такую сцену, наши отношения закончились. Она обвинила меня в том, что я «больше забочусь об официантах», чем о ней, — и не ошиблась. С этой минуты я превратился в сиделку при сумасшедшей и чувствовал себя обязанным лишь поскорее запихнуть девицу в самолет и отправить в Англию, понеся как можно меньше ущерба. Я привез ее сюда, позволил беде случиться — и был обязан по крайней мере вернуть идиотку домой целой и невредимой.

Сказать проще, чем сделать.

Люди ее боялись. Я быстро это понял.

Еще в Англии она упомянула о своем бывшем бойфренде, который якобы не давал ей покоя. Матери пришлось позвонить каким-то «друзьям», и те «побеседовали» с парнем — больше никаких проблем не возникало. Отчего-то я не обратил внимания на этот предупреждающий сигнал — как и на многие другие. Теперь мне чертовски хотелось отправить ее на самолете в Лондон, но это было все равно что читать нотацию дикому животному. Она никуда не хотела лететь. И не полетела бы.

В середине ночи она включала телевизор на полную громкость и щелкала с канала на канал, слушая новости и болтая о ценах на нефть. Как ни странно, ни соседи, ни менеджер не смели жаловаться. Каждую ночь я засыпал, не зная, где мы окажемся завтра. Я не исключал, что, возможно, проснусь в луже крови неопределенного происхождения, — поутру я боялся открыть глаза и увидеть, что она перерезала себе вены. Или мое горло. Я пытался, искренне пытался вести себя так, как, по моему мнению, нужно обходиться с сумасшедшими — мягко, поджентльменски... пока не удастся запихнуть умалишенную обратно в Бедлам. Но она буквально принуждала окружающих

помогать нам — посторонним людям и дальним знакомым, которым, казалось, нравилось возить по городу чокнутую богачку и добывать ей кокаин. Она вламывалась на вечеринки, нюхала порошок и служила настоящим магнитом для всяческих потакал, для подлых любителей устраивать кутежи.

— Чем она занимается? — однажды спросил восхищенный зевака, когда моя спутница поскакала, точно газель, через весь танцпол в туалет — несомненно, затем, чтобы нюхнуть порошка.

— Ничем, — последовал ответ. Как будто этим стоило гордиться.

Люди, знакомые с бритвенно-острым язычком моей спутницы, с ее способностью отпустить жестокую шутку — те, кто знал ее по Сан-Тропе, Монако, Сардинии, ну или куда там еще ездят богатые и знаменитые — вздрагивали при нашем появлении. Никто не заступал ей дорогу.

Может быть, потому что все они друг друга ненавидели. Вскоре я обнаружил, что оказаться в поле зрения моей истерички значит добровольно влезть в зловещий круг итальянских коллекционеров, жутких русских олигархов, озабоченных миллиардеров, брошенных жен индонезийских деспотов, наследников давно не существующих королевств, любовниц африканских диктаторов, бывших проституток, ставших миллионершами, и той публики, которая любит общаться с подобными людьми. Публики, которая на них зарабатывает. Казалось, богачи приехали на Сен-Бартс, чтобы в очередной раз сказать друг другу «пошел ты на...». Разумеется, с улыбкой.

Мы провели далеко не романтический канун Нового года на вечеринке у Каддафи. Это кое о чем да говорит. Выступал там Энрике Иглесиас. Такого рода детали врезаются в память — все равно что родинка на щеке у палача.

У кого яхта больше, наряд лучше, угощение вкуснее — остальное не важно. Распри десятилетней давности по пустяковым причинам, забытым всеми, кроме участников. Они кружили друг подле друга, ища слабое место, надеясь улучшить момент и нанести удар, обманывали ради выгоды, вцеплялись в глотку за любую мелочь, сущую ерунду. И это — люди, которые правят миром. Вот что постепенно до меня дошло.

Я торчал в буфете на огромной яхте под названием «Осьминог» (видимо, в память о «Джеймсе Бонде»). Огромный внутренний док, субмарина на шесть мест, посадочная площадка на два вертолета, оригинальное издание Фрэнсиса Бэкона в сортире. Я оторвался от еды, и у меня возникло впечатление, что танцующие, пьющие, вежливо болтающие гости ничуть не переменились бы в лице, если бы мне сейчас перерезали горло.

Когда моя спутница в третий — и последний — раз потеряла бумажник, я охотно вырыл бы на пляже яму и похоронил ее там, если бы мог быть уверенным в своей безнаказанности. Но она ежедневно болтала по телефону с мамой. Мысль о том, чтобы просто бросить ее, оставив без кошелька, без средств, накопавшую и почти свихнувшуюся, в номере отеля, из которого, как я полагал, она могла вылететь на улицу в любую минуту... в общем, мне не нравилась эта мысль.

Меня всерьез тревожило то, что, если я совершу этот разумный и безусловно взвешенный поступок, мое пребывание на Карибах закончится прибытием двух головорезов из Чечни с бензопилами.

Я находился в неприятном месте в компании неприятной женщины и был окружен, возможно, еще более ужасными людьми.

Французы, которые заправляли этим сатанинским балом и обслуживали посетителей, хорошо знали своих гостей и кормили их, ублажали, надували, облапошивали всеми известными способами, добавив парочку вновь изобретенных. Сидишь в закуской на пляже — и вдруг начинает греметь музыка, и появляются девицы с купальниками или украшениями на продажу. Платить приходится за стол, а не за то, что на нем стоит. Впрочем, моя спутница страшно смущалась при одной мысли о том, что кто-то может за что-то платить — а уж тем более она. Мужчины лет за пятьдесят, с толстыми животами, свисающими над их плавками «Speedo», танцевали с грудастыми украинскими шлюхами. Ухоженные маленькие собачки в бриллиантовых ошейниках хватали гостей за пятки. Официанты смотрели по сторонам с профессиональным выражением удивленного презрения.

Тем не менее в этом мраке был лучик света. Или вдохновения.

Один-единственный человек на острове лучше прочих знал мир, в котором вращалась моя спутница. Художник, гений, который оставался одинок в своей способности и испытывал истинную радость, портя богачам настроение. Назовем его, например, Робер. Он довел «бизнес-модель Киприани» до предела, не утратив по пути логики. Робер послужил мне примером и дал сил выдержать испытание.

Некоторые рестораторы, в том числе Киприани, давным-давно сделали примечательное открытие: богатые ублюдки любят тусоваться друг с другом и есть вкусные итальянские блюда. За это удовольствие они готовы платить до неприличия огромные суммы. Более того, все их подражатели — такие же богатые

ублюдки — тоже на это поведутся. Вот как исполняются мечты. Если вы приходите в *Harry's Bag* в Венеции, то получаете тарелку с хорошей едой — а беллини там просто замечательное, хоть и стоит чертову уйму денег. Но при этом с вами вежливо обращаются и в окне красивый вид — и можно утешиться тем, что все и всюду дорого. Видимо, Киприани решил, что, раз эта модель работает в Венеции, она сработает и в Нью-Йорке. Двадцать девять долларов за тарелку спагетти с томатным соусом — идеальная цена.

Жестокая ирония итальянских ресторанов в Нью-Йорке заключается в том, что чем больше ингредиентов в вашем спагетти и чем дольше их готовят — то есть чем дороже они обходятся, — тем они невкуснее. (И, скорее всего, это будет самым дешевым блюдом в меню.)

Возьмем самые простые, традиционные — «как в Италии» — спагетти аль-помодоро: несколько унций качественной сухой пасты, чуть-чуть оливкового масла, чеснок, томаты, листок базилика. Это обойдется вам в двадцать девять баксов. Плюс напиток, который стоит, как минимум, семнадцать. То есть вы платите лишку, чтобы никто просто-напросто не испортил вашу еду.

Многие, с восхищением посмотрев на Киприани, пошли еще дальше. Они поняли, что приличная еда вовсе не так уж необходима. Богатые придурки и их прилипалы с радостью заплатят любую цену, чтобы втиснуться в крошечный, как кукольный домик, банкетный зал или потыкать палочками в поддельные китайские деликатесы в *Mr. Chow* или *Philippe*.

Добавьте восточноевропейских женщин легкого поведения, которые находят богатых импотентов столь притягательными. Вот готовый рецепт успеха.

Робер с Сен-Барта все это вычислил. Он взял за образец модель, где присутствуют вышеперечисленные компоненты, и довел буквально до абсурда. Он решил, что вовсе не обязательно кормить клиентов хорошей едой. Наоборот, можно откровенно, с большой любовью, целеустремленно подавать всякое дерьмо. Не нужно красивого помещения, изящных скатертей, цветов, даже русских проституток. Главное — правильно выбрать место (скажем, деревянную веранду на пляже) и создать атмосферу. В частности, обзавестись репутацией злобного ублюдка, которому на все и всех плевать. После этого Робер мог не только драть три шкуры с богатых — если бы он по очереди, одного за другим, перебросил их через табуретку и трахнул сзади, они бы только поблагодарили.

В ресторане Робера за двадцать пять евро (примерно

тридцать пять долларов) клиент получает несколько граммов холодной неприправленной вареной чечевицы на огромной тарелке. Две столовых ложки чечевицы... А еще кусочек моркови или вялый кружочек лука, чтобы это блюдо хоть как-то отличалось от того, что ест уличный мальчишка на парковке в Портленде. Во сколько обошлась еда самому Роберу? В два цента. Хотите — приправьте маслом и уксусом. Подаются бесплатно.

В качестве главного блюда можно выбрать между цыпленком и рыбой. «Цыпленок» представляет собой одну ножку, которую Робер (хмурый и небритый, в футболке, фартуке, шортах и шлепанцах) лично обуглит до неузнаваемости. Его взыскательный вкус не удовлетворится ничем иным. Робер уж постарается наверняка загубить вашего цыпленка. Люди, у которых достанет смелости подойти к грилю и намекнуть, что они хотели бы получить свое блюдо не пережаренным, немедленно окажутся на улице.

Предпочтете рыбу — получите маленького, плохо очищенного люциана, приготовленного с тем же тщанием. То есть спаленного до костей. Сколько стоят эти деликатесы, порожденные сушей и морем? Пятьдесят евро каждое блюдо (то есть около семидесяти пяти долларов).

Прибавьте бутылку холодного розового вина — самого дешевого, — чтобы спастись от летней жары и, возможно, избавиться от угольного привкуса во рту, и выложите сто пятьдесят долларов за ланч. Мерси — и пошел ты на...

И тем не менее посетители выстраиваются в очередь, умоляют, суют взятки, устраивают заговоры, громко шепчут в телефонную трубку, названивая в Сан-Тропе, Рим и Пунта-дель-Эсте, в надежде найти достаточно влиятельного знакомого — тогда им удастся возвыситься над простыми смертными и с торжеством воссесть среди богов.

Если и впрямь «за каждым богатством кроется преступление», то, разумеется, многие из этих людей ответственны за безжалостные поступки, совершенные ради нескольких долларов, — снос африканских деревень, затопление долин, разорение стариков, сбрасывание ядовитых отходов в колодцы и устранение неугодных, когда того требовали обстоятельства. Но что касается Роберта, то они буквально валяются у него в ногах и даже не просят взаимности.

Возникает вопрос — почему?

Я раздумывал над этим вопросом уже на раннем этапе моей карьеры, когда заведовал подносами и сковородками в клубе Рокфеллер-центра, где владыки финансовой индустрии каждый день вкушали ланч в нашем убогом буфете. Я гадал, что могло

привлечь персон, которые в одиночку ворожали судьбами наций, — акул бизнеса, сказочно богатых содержанок, отпрысков древних европейских родов, которые понятия не имели, откуда взялось их богатство... Почему все эти люди собираются под убогим кровом ланч-клуба или же борются, переступая через тела сородичей, за право съесть ужасное оскорбительно дорогое блюдо на задрипанной веранде с видом на бассейн, подвергаясь оскорблениям со стороны человека без рода и племени, на которого в обычной ситуации они бы не задумываясь спустили собак?

Зачем мириться с нелепыми претензиями и ценами в *Mr. Chow*, в *Philippe*, *Nello* или *Cipriani*, если есть сотни куда более приятных ресторанов в минутной досягаемости? Ужасная неделя на Сен-Бартсе заставила меня осознать, что перелетной стае супербогачей больше всего нужны гарантии того, что они все окажутся в одном месте. Возможно, именно поэтому они отдыхают на одних и тех же убогих пляжах — узких, каменистых, с невыразительными полосками вонючего песка, которыми пренебрег бы любой «дикий» турист, и предпочитают рестораны, мимо которых с презрением пройдет всякий человек, у которого есть доступ в интернет и несколько долларов в кармане.

Попытайтесь похвалить *Nello* на *chowhound.com*, да и на любом форуме, где общаются настоящие знатоки еды, и приготовьтесь к тому, что вас выставят на посмешище. Так почему же люди, которые могут поесть где угодно, добровольно позволяют выуживать у них чудовищные суммы за еду, в лучшем случае весьма посредственную?

Меня осенило в один прекрасный день на Сен-Бартсе, когда я лежал в шезлонге, при лунном свете, полупьяный, а на заднем плане развлекались разные Каддафи и их гости. Ведь эти «прекрасные» люди так уродливы. Они носят одинаковую безобразную одежду, придуманную старыми геями-женоненавистниками, которые, должно быть, втайне помирают со смеху, видя, как их пожилые богатые клиенты втискиваются в стильные наряды. И тут трудно не заметить, что сами законодатели мод, те, кто решает, что именно будет носить весь свет в грядущем году, что красиво, а что нет, — сами они безобразны настолько, что откажет даже фантазия младших бойскаутов, собравшихся послушать сказки у костра. Только посмотрите на судей в «Топ-модели Америки» или на первые ряды на любом модном показе, и вы все поймете: эта унылая, непривлекательная, скверно одетая компания как будто приобретает шмотки в пригородном секонд-хенде. Рику Джеймсу в семидесятые годы ни за что не простили бы того, что в наше

время Карл Лагерфельд носит каждый день. Его бы свистом проводили со сцены. Если бы Донателла Версаче появилась у ваших дверей, предлагая косметику *Amway*, вы бы захлопнули дверь, а потом предупредили по телефону соседей.

Оглядывая пляж и пребывая все в том же желчном настроении, я окончательно убедился, что по доброй воле забрел на остров доктора Моро. Полный набор неудачных пластических операций: передо мной в открытую предстали все уродства плоти, уместные разве что на карнавале. Перекошенные на сторону рты, чудовищно раздутые губы, щеки, за которыми словно лежало по мячику для гольфа, лбы, столь туго обтянутые кожей, что на них можно было играть, как на барабане. Одинаковые носы... глаза, которые не могли моргать и с трудом закрывались...

И моя спутница — в простой белой футболке стоимостью в тысячу долларов. Она в очередной раз искала свой мобильник.

Неудивительно, что хозяева ресторанов — в том числе Робер — избрали богачей своей добычей. А как же иначе? В конце концов, это индустрия исполнения желаний — нужно лишь понять, каким образом воплотить мечты и потребности клиентов. На Сен-Бартсе — как и повсюду — они хотели оказаться среди себе подобных. Удостовериться в том, что выбрали правильное место, что его выберут и все остальные и что присутствующие, по крайней мере, разделяют ту же иллюзию. Здесь никто не укажет на очевидное — что они слишком стары и уродливы для того, чтобы носить такую одежду; что пластические операции не помогли; что им не следует танцевать; что они едят блюда, к которым уборщик, пришедший мыть полы после закрытия, не притронется даже в резиновых перчатках; что простые люди с удовольствием насадят их головы на пики, если узнают в подробностях, кто они такие и как зарабатывают деньги.

В конце концов я ушел.

Моя спутница в четвертый раз потеряла мобильник, и я увидел, как она пьяным взглядом обводит комнату, ища потенциального виновника в числе прочих гостей. Эти безумные глаза наконец остановились на компании, окружавшей знаменитого рэпера, который занимал *VIP*-зону в ресторанном дворике. Там были две очень полные женщины, с толстыми шеями и недружелюбными лицами, в солнечных очках — каждая с легкостью могла бы положить меня на обе лопатки. Я наблюдал, как, словно в замедленной съемке (которая столь часто предвещает беду), моя спутница подошла к ним и обвинила в краже мобильного.

Музыка играла очень громко, поэтому я не слышал ответа. Но скорее всего они сказали: «На хрена нам твой мобильник, сука?»

Ты к нам цепляешься, потому что мы черные!» — и в этом была несомненная логика. В крайнем раздражении я понял, что мне безразлично, найдут ли меня в ближайшее время в сточной канаве с отпиленными ногами. Плевать, что за побег придется заплатить. Это слишком нестерпимо. Нужно убраться немедленно. Хватит, пусть сама спасает свою шкуру.

Я именно это и сказал, а потом, пошатываясь, вышел из ресторана и зашагал по дороге. В отеле я собрал вещи, заплатил еще за две ночи для моей спутницы — на тот случай, если ей понадобится приют, а потом пешком прошел милю до аэропорта, заночевал на скамейке, вылетел первым рейсом и через десять минут приземлился на старом, знакомом, дружелюбном острове.

Я забрал машину с парковки и с радостью поехал домой, где немедленно свернулся в постели и проспал как убитый целые сутки. Вплоть до самого отъезда я сидел дома, избегая баров, борделей и даже пляжей. Я решил, что с меня хватит. Однажды я взглянул в лицо Воплощенному Злу и испугался до чертиков. Не знаю, что послужило причиной — увиденное на Сен-Бартсе или в зеркале, но жизнь должна была измениться, и я это понимал.

Глава 4

Я пью в одиночку

Меня до сих пор называют шеф-поваром. Когда на улице я слышу это слово, я инстинктивно оборачиваюсь к говорящему. Прошло девять лет с тех пор, как я в последний раз брался за сковороду, но я по-прежнему откликаюсь. Конечно, я больше не шеф-повар. Тем не менее я почти всегда радуюсь, когда слышу это.

Есть что-то прекрасное в том, чтобы пить по вечерам. Не слишком холодное пиво и абсолютное одиночество в баре, пусть даже в этом дурацком ирландском пабе. Он новенький, но выстроен с претензией на старину. «Да здравствует Ирландия» и четыре плоских экрана, на которых без звука показывают матчи (а мне на них плевать). Типичные ирландские безделушки, которые теперь поставляют грузовиками. Я представляю себе пустые фургоны, наводнившие ирландскую провинцию в ожидании той минуты, когда же старая миссис Мигер упадет замертво и можно будет скупить содержимое ее кладовой. Оно отправится прямым ходом в центральный распределитель и будет поделено между ирландскими пабами в Нью-Йорке, Милуоки, Сингапуре и Вероне.

Я, разумеется, уже бывал в этом баре. Все мы там бывали. Тем не менее здесь я странно и неопределенно счастлив. Даже запах моющего средства, исходящий от безупречно чистого пола, и фруктовые мушки, которые вьются над гарниром, не портят общего ощущения благополучия.

Окажусь ли я достаточно глуп, чтобы заказать еды... ну, я, не заглядывая в меню, знаю, что у них есть. Жареные кабачки, жареная моцарелла и, разумеется, кальмары в красном соусе. А еще — кое-как приготовленный пирог с картофелем и мясом, горячие французские сэндвичи с солоноватой «подливкой», гамбургер с вялым огурцом и ломтиком незрелого помидора, классическая картошка фри. Сладкая итальянская сосиска с пюре — и клейкое подобие ирландского рагу, где будет уйма картошки и немного жесткого мяса.

А как насчет морепродуктов? Не дожدهшься, парень.

Бармен — ирландец. Приехал по студенческой визе лет десять назад и живет себе припеваючи.

Повар, впрочем, мексиканец. Бедолага, получающий десять долларов в час, — возможно, ему еще приходится вдобавок мыть посуду. Иммиграционная служба проявляет к нему интерес: если

они заметят его стрижку «под горшок», когда вечером он поедет домой, в Квинс, то у парня будут проблемы. Он не похож на ирландцев и канадцев, и Лу Доббс каждый вечер требует по радио его головы.^[21] (Кстати, обратите внимание, что Доббс так не страдает по поводу нашей северной границы. Может быть, белые жители Канады делают эту огромную транзитную зону более приятным местом.) Повар в ирландском баре тем временем рискует столкнуться с еще одной проблемой — с городскими хищниками, которые караулят его (как и прочих мексиканских поваров и посудомоек) у выхода из подземки, когда он возвращается домой в пятницу — в день выдачи зарплаты. Он везет с собой наличные, сам не отличается крупными размерами и вряд ли станет звать полицию. Идеальная жертва.

Напротив, парень, который наливает мне выпивку, как и большинство англоязычных нелегалов, уже много лет умно дурачит систему — это освященный временем процесс, с которым прекрасно знакомы все страховые компании. Сначала — какие-нибудь курсы, чтобы получить студенческую визу. Продление. Рабочая виза. Выходные за границей. Друзья с хорошими связями, которые, например, владеют сетью ирландских баров, они могут написать рекомендательное письмо, восхваляя твои бесценные, уникальные навыки, которых недостает местным барменам. И уже никто не обратит внимания. Но я отклоняюсь от темы.

«Бушмиллз» или «Джеймсон», «Кельтик» или «Рейнджерс» — не важно. Этот ирландский бар объединяет все религии. Никто не удивляется, не поднимает бровь. Здесь очень мало ирландцев, если приглядеться. И разумеется, «Гиннесс».

Владельцу принадлежат десять-двенадцать подобных пабов: они выглядят одинаково и носят названия вроде «Пэдди Макги», «Симус О’Дул» или «Молли как-ее-там» — всех этих личностей никогда не существовало. Но тем не менее я счастлив здесь, в окружении бильярдного стола, музыкального автомата, неизбежной мишени для дартс, пива «Мусхед», игрушечных паровозиков, фотографий ирландских писателей, которые никогда сюда не заходили и которых никто никогда не читал. Хотите поговорить о Джойсе или Биэне? На полке почти наверняка стоит запыленный бюст Йейтса — но начните цитировать «Второе пришествие», и вас выкинут на улицу как нечего делать.

Кто тут бывает?

Офисные сотрудники — без пиджаков, но при галстуках или, наоборот, в пиджаках и без галстуков. Ресторанная прислуга, улизнувшая пропустить стаканчик, пришедшая после смены или, наоборот, подкрепляющаяся перед работой. Люди, потрепанные

жизнью. Не сломленные, не забытые, вроде шахтеров или безработных литейщиков... просто недовольные тем, как все складывается. Они еще не готовы идти домой. Они покуда слишком трезвы для того, чтобы сесть в метро. Лучше достичь приятного опьянения, прежде чем вернуться в обычную жизнь.

Здесь я чувствую себя как дома — а потом из динамиков начинает литься *Gnarls Barclay*, и я переносусь в Бейрут. Я абсолютно уверен, что никто в этом баре не чувствует себя так, как я. Не то чтобы во мне говорил посттравматический стресс или что-то подобное — то есть все не так плохо (для меня). Я имею в виду внезапную грусть, некое смятение, внутренний беспорядок... образ средиземноморского, европейского, арабского города у моря... ракеты, взрывающиеся над горизонтом, — они лениво летят над аэропортом, а потом падают, с запоздалым хлопком. Запах сгоревшего реактивного топлива. Эта песня, более чем что-либо, заставляет меня ощутить свое отчуждение от людей, которые могли бы, в иной жизни, десять лет назад, быть моими здешними собутыльниками.

Я никогда не стану тут постоянным клиентом. Как и в любом другом баре. Даже в так называемом «литературном». Если вы хоть однажды проводили десять минут в подобном месте — среди язвительных, раздражительных, красноносых, вислобрюхих седоволосых придурков, которые чересчур громко болтают, оглушительно смеются и втайне ненавидят друг друга, вы дважды задумаетесь, прежде чем вновь взяться за сочинительство. Я преклоняюсь перед хорошими писателями, но полагаю, что общаться более чем с одним литератором за раз — все равно что оказаться в клетке с голодными, но беззубыми виверрами.

— Ты не шеф-повар, — говорит однажды поздним вечером парень в баре — уже в другом, в баре для «кулинаров». Если не ошибаюсь, это была рекламная поездка, и ночью мы отправились выпивать вместе с поварами и официантами из отеля. Это было в Портленде? Сиэтле? Ванкувере? Не помню.

— Ты не повар, — повторяет парень, пьяно глядя на меня и покачиваясь. — Ты даже не готовишь.

Мои спутники, у которых только что закончилась долгая смена на кухне, слегка отступают, ситуация им явно не нравится. Я, в конце концов, написал «Строго конфиденциально» — но, давайте признаем, парень прав. Он пьян и зол и, как большинство людей, у которых дома лежат захватанные, заляпанные едой экземпляры моей книги (а может быть, он одолжил ее почитать у приятеля), он чувствует себя обманутым. Я — еретик, который покинул его и всех остальных, отрекшись от Единой и Истинной церкви Поваров, работающих по специальности.

Посмотрите на меня и на мой красивый пиджак — вот я стою здесь, весь такой знаменитый, ну и так далее.

— Да пошел ты, — сказал парень. — Ты бросил готовить. Ты больше не с нами.

Я не оскорблен (хотя и обижен) и даже готов обнять его. Еще пара стаканчиков — и я, возможно, так и сделаю.

Я не повар. Не кулинар. Шеф-повара, которые умеют готовить лучше, чем когда-либо умел я, хорошо это знают — и могут даже не говорить. Им уж точно нет нужды высказываться мне в лицо, по примеру парня, который притискивает меня к стойке изо всех сил, от обиды и гнева. Вскоре он весьма уместным образом разрешит проблему, потребовав угостить его текилой.

В общем, это относительно дружеский и дипломатичный выход из неловкой ситуации.

Люди, которые очень похожи на меня, всегда во мне разочаровываются. Я имею в виду тех, кто вынужден каждый проклятый день тащиться в одно и то же место и готовить невкусную еду для клиентов, которых они терпеть не могут. Тех, от кого пахнет жиром для жарки и подгоревшей рыбой.

Когда я отказываюсь от третьего стаканчика, парень по крайней мере удовлетворяется тем, что доказал мою слабость. Одержал своего рода победу.

В конце концов он откидывается на свое место, под снисходительные взгляды собратьев и проваливается в забытие, а я все еще размышляю.

Он был прав.

Глава 5

Так ты хочешь быть шеф-поваром?

Меня часто спрашивают начинающие шеф-повара, молодые и старые мечтатели, увлеченные соблазнами в виде лука-шалота, карамелизированного свиного брюшка или *Food Network*, не пойти ли им в кулинарную школу. Обычно я всем даю длинный, пространный, обстоятельный ответ.

Но могу ответить и коротко — «нет».

Я помогу вам сэкономить деньги. Я двадцать восемь лет занимался ресторанным бизнесом — преимущественно в качестве работодателя. Я окончил одну из лучших, самых дорогих кулинарных школ в стране — Американский кулинарный институт; я — частый гость и лектор в колледжах. За годы путешествий я встретил множество студентов кулинарных школ и видел и как они достигают успехов, и как терпят фиаско. Я видел, как они воплощают свои мечты, но гораздо чаще наблюдал за крахом иллюзий.

Поймите меня правильно. Я не говорю, что кулинарная школа — это плохо. Конечно нет. Я хочу сказать, что вы, мой нынешний читатель, с вероятностью получите дурной совет, если я предложу вам поступить в кулинарную школу, и скорее всего вы не подготовлены к такой жизни. Особенно если вы — нормальный человек.

Но предположим, что вы полны решимости. Вы собираетесь взять кредит на обучение и влезть в долги. В большинстве случаев вы намерены занимать деньги у кредиторов, порекомендованных местной кулинарной школой. Сначала спросите себя — хороша ли она? Если вы не собираетесь в Американский кулинарный институт, в Джонсон, Уэльс или Французский институт кулинарии, тщательно исследуйте почву, потому что ни один работодатель из высших сфер не обратит ни малейшего внимания на выпускника Технического колледжа кулинарного искусства округа Гомер. Даже ученикам лучших кулинарных школ не гарантирована хорошая работа. Диплом выпускника посредственного колледжа скорее всего окажется менее востребован, чем рабочий опыт, который вы получили бы, если бы все это время проработали в ресторане.

Вы хотите одолжить сорок-шестьдесят тысяч долларов на учебу — но в нашей индустрии, если сложится, в первые несколько лет вы будете получать по десять-двенадцать долларов в час. А если вам очень, очень повезет — если вы одарены

необычайным талантом, способностями и влиятельными знакомыми, которые порекомендуют вас на стажировку в один из лучших ресторанов Европы или Нью-Йорка, — вы скорее всего вообще ничего не будете зарабатывать первые два-три года. Не считая расходов на проживание, вы, вероятнее всего, сами будете платить за приобретаемый опыт.

Если вы достаточно удачливы, если вы станете одним из миллиона молодых поваров, если вы попали в знаменитый и респектабельный ресторан — например, в испанский *Arzak*,^[22] — то игра стоит свеч. Если вы оправдаете ожидания, то никто и никогда более не спросит у вас резюме. Потраченное время, деньги и усилия окупят себя.

Но, получив диплом, — если только у вас нет богатеньких родителей или внушительных сбережений — вы окажетесь перед неприступной стеной. Два года неоплачиваемых скитаний по Европе или Нью-Йорку, чтобы набраться опыта у профессионалов, — это не вариант. Вы хотите начать зарабатывать немедленно. Если финансовая необходимость возобладает, если вы поступите на работу к первому, кто предложит, если начнете карьеру, подгоняемый желанием срочно разжиться наличными, вырваться из заколдованного круга будет все сложнее. Чем больше денег вам начнут платить после получения диплома, тем вероятнее, что вы никогда не сумеете показать себя в лучших ресторанах мира. Подрабатывая в *Applebee*^[23] вы будете получать неплохую зарплату — но лучше умолчите об этом в резюме, если однажды вы намереваетесь пробиться наверх. Просто забудьте об этом периоде жизни. Загородные клубы? Рестораны при отелях? Там охотно возьмут вчерашнего выпускника и пообещают достойную, относительно стабильную карьеру, если вы оправдаете надежды. Вас ждут хорошие деньги, разумные часы работы (в отличие от большинства высококлассных ресторанов) и приятные условия — вдобавок большинство отелей и загородных клубов предлагают внушительный бонус в виде страховки, ну и так далее. Но вступить в эту отрасль ресторанного бизнеса — все равно что стать мафиози. Раз уж вы попали в теплые объятия хозяина загородного клуба, то скорее всего больше никуда не денетесь. Коготок увяз — всей птичке пропасть.

Если интересно, понаблюдайте за шеф-поварами на кулинарных фестивалях, да просто на любом мероприятии, где встречаются представители ресторанного бизнеса. Понаблюдайте за их поведением — точь-в-точь как если бы вы наблюдали за дикими животными. Посмотрите, что происходит, когда к компании подходят повара из загородных клубов и отелей.

Взгляды присутствующих немедленно холодеют, как только происходит обмен приветствиями. Люди из отелей и клубов обречены быть отщепенцами, доминирующие особи вытеснят их на обочину. У них приятная, стабильная жизнь, но они не пользуются уважением.

Разумеется, после выпуска можно избрать стезю «частного шеф-повара». Но знайте, что в гастрономическом мире слова «частный» и «шеф-повар» просто не сочетаются. Для настоящих кулинаров такого понятия не существует. «Частный повар» — все равно что домработница. Почетный дворецкий. Человек, стоящий ниже «стилиста», но выше «консультанта». Именно на этой ступеньке стоят недотепы, потратившие уйму денег на получение профессии, которую им не удалось применить в жизни.

Сколько вам лет?

Вы не получите подобного совета ни от кого, кроме меня.

Если вам тридцать два и вы планируете сделать карьеру в ресторане... но подозреваете, что, возможно, уже слишком поздно...

Я скажу прямо. Да, уже слишком поздно.

Если в вашем возрасте вы все-таки намереваетесь потратить кругленькую сумму на обучение в кулинарной школе, лучше сделайте это просто из любви к кулинарии — из любви, которая почти наверняка окажется невзаимной. Когда вы окончите колледж — в тридцать четыре года, — у вас останется всего несколько драгоценных лет, которые можно провести на кухне. И это если повезет найти работу.

В тридцать четыре года вы немедленно станете «дедулей» или «бабулей» для остальных поваров, которые неизбежно окажутся намного моложе, проворнее, физически сильнее. Шеф-повар — также намного моложе — будет смотреть на вас с подозрением, поскольку опыт научил его: немолодые повара обычно отличаются опасным упрямством и не склонны выслушивать наставления от «юнцов», они медлительнее, любят жаловаться, отсиживаться дома по болезни и притаскивать на работу совершенно неуместные идеи, вроде «нормальной» семейной жизни. Сотрудники ресторанов добиваются наибольшего успеха, когда они сплочены — когда работают, как рок-группа на длительных гастролях, — и скорее всего вы, появившись со своим резюме и подставкой для ножей, просто не впишетесь в коллектив. Человек, который, в приступе надежды или милосердия, оказался настолько глуп, что принял вас на работу, совершил опасный поступок. Это жестоко. Но именно так и есть.

«Может быть, я слишком толстый, чтобы стать поваром?»

Об этом умолчат, принимая вас в кулинарную школу, — а зря. Конечно, они охотно примут плату за обучение от человека ростом пять футов семь дюймов и весом в двести пятьдесят фунтов, но никто не намекнет, что вы окажетесь в чертовски невыгодном положении, когда станете искать место работы. Все шеф-повара на собственной шкуре знают, что первые несколько лет (а возможно, до конца жизни) придется быстро бегать вверх и вниз по лестницам с огромными подносами, нагруженными едой, а также совершать сотни коленопреклонений перед холодильником за вечер. В условиях нестерпимой жары и влажности, которые способны испугать даже молодого атлета. Есть и чисто практические соображения: рабочее пространство на кухне, особенно за столом, всегда вынужденно ограниченное. Проще говоря, смогут ли коллеги протиснуться мимо вашей толстой задницы? Всякий хозяин ресторана, нанимая вас, об этом подумает. А вам придется смириться.

Если вам кажется, что вы слишком упитанны для работы на жаркой кухне, то, наверное, и впрямь так и есть. Можно пополнеть в процессе работы — со временем, после долгой, блистательной карьеры. Но с самого начала быть толстым? Значит, вам предстоит трудная задача. В буквальном смысле — узкий путь.

Если вы утешаетесь поговоркой «Не доверяй художнику повару» — бросьте. Потому что это величайшая глупость. Посмотрите на сотрудников первоклассных ресторанов — и вы увидите худых, как гончие, вечно утомленных юнцов с темными кругами под глазами. Они похожи на беглецов из японского концлагеря — а действовать должны как «Зеленые береты».

Что, если вы в плохой физической форме? Если вы только не собираетесь стать специалистом по выпечке, придется нелегко. Больная спина? Плоскостопие? Проблемы с дыханием? Экзема? Травма колена, полученная в старших классах? Уж точно работа на кухне не принесет вам облегчения.

Мужчина вы или женщина, гей или гетеросексуал, местный житель или нелегал — кому какая разница? Или вы умеете готовить омлет, или нет. Либо вы способны приготовить пятьсот омлетов за три часа (таково стандартное требование), либо нет. Кулинария не терпит лжи. Ресторанная кухня — это подлинная меритократия,^[24] где желанным гостем будет всякий человек с должными навыками и здоровым сердцем. Но если вы стары или утратили форму — значит, вас неизбежно уволят. Точно так же как антитела борются с воздействием бактерий, сама жизнь медленно, но верно выталкивает или убивает непригодных. Вот и все — и так будет всегда.

Идеальный шаг на заре кулинарной карьеры — прыгнуть в омут головой. Задолго до того, как вы решите взять кредит на обучение и поступить в кулинарную школу, выясните, чего вы стоите. Вы — человек, которому нравятся адская жара, безумные темпы, постоянные стрессы и драмы, низкая оплата труда, недостаток льгот на работе, неравенство и тщетные усилия, порезы и ожоги, душевные и телесные повреждения, минимум свободного времени и нормальной личной жизни? Или вы все-таки такой же, как все обычные люди?

Выясните это поскорее. Поработайте — даже задаром, если нужно — на большой кухне. Сгодится любая, лишь бы вас приняли, — *Applebee* или старая закусочная. Идите туда, где согласятся принять на несколько месяцев совершенно неопытного новичка и неустанно его шпынять, наставляя на путь истинный. Если после шести месяцев, проведенных в качестве судомойки, рабочего, мальчика для битья — в качестве человека, на которого смотрят как на мышиный помет, — вам не осточертеет ресторанный бизнес... если вы думаете, что сумеете обрести счастье среди обреченных, — что ж, добро пожаловать.

С той минуты, как вы поймете, что вы — чокнутый индивидуалист и никогда не будете счастливы в нормальном мире, кулинарная школа и впрямь становится неплохой идеей. Но выберите лучшую из возможных. По крайней мере вы получите базовые знания и познакомитесь с техникой. Самое очевидное достоинство профессионального образования заключается в том, что шеф-поварам не придется тратить время и объяснять вам, что такое, черт побери, «брюнуаз». Вы поймете, что нужно сделать, если вам велят «припустить» ягнячьи шейки. Вы сумеете разделить цыпленка, открыть устрицу, нафаршировать рыбу. Знание всех этих вещей не то чтобы абсолютно необходимо, но полезно.

Когда закончите кулинарную школу, подольше поработайте в лучших заведениях, какие только вас примут, и как можно дальше от дома. Это — самый важный и в потенциале бесценный период вашей карьеры. Именно на этом этапе я и облажался.

Я окончил кулинарную школу, и мне казалось, весь мир принадлежит мне. Я немедленно устроился на прилично оплачиваемую — по тогдашним меркам — работу. Вдобавок я получал удовольствие — работал с друзьями, напивался, спал с кем попало и убеждал себя, что я достаточно умен и талантлив.

Я заблуждался.

Вместо того чтобы не терять даром времени и сил, а, например, если выпадет шанс, устроиться на работу в действительно хороший ресторан, я бездумно обрек себя на

вечное прозябание в заведениях даже не второго, а третьего и четвертого ряда. Обратной дороги не было. Никаких шансов на меньшие заработки. Я становился старше. Зверь, которого нужно было кормить, стал крупнее и требовательнее.

Как мгновение ока, прошло десять лет, и мой послужной список в лучшем случае можно было назвать «невпечатляющим». Повесть о растоптанных идеалах и убогих достижениях. Меня до сих пор пугает количество вещей, которые я так и не научился делать как следует. Правда заключается в том, что я не гожусь и никогда не годился для работы на кухнях у большинства моих друзей, — и с этим придется смириться. Это — одно из моих величайших сожалений. Между «подходящий» и «первоклассный» — пропасть размером с Атлантический океан. Есть огромная разница между хорошими профессиональными навыками (которые у меня есть) и уровнем профессионализма, который требуется от повара в *Robuchon*. Решения, принятые сразу после выпуска из кулинарной школы, навсегда ввели мою жизнь в тесные рамки.

Я упустил момент. К добру или к худу, но шаги, которые я сделал в молодости (чем теперь заняться, с кем и где работать), определили путь, которым я шел следующие двадцать лет. Если бы не внезапный и странный успех «Строго конфиденциально», я бы до сих пор, в возрасте пятидесяти трех лет, стоял за плитой в приличном, но не в лучшем ресторане. Я бы годами не платил налоги, жил с полным ртом больных зубов, без страховки, с грудой долгов... и мои профессиональные навыки продолжали бы деградировать.

Если вам двадцать два, если вы физически выносливы, готовы учиться и совершенствоваться, я настоятельно советую вам путешествовать. Отправляйтесь как можно дальше. Спите на голом полу, если придется. Выясните, как живут люди в других странах, что они едят и как готовят. Учитесь, куда бы вы ни поехали. Используйте всякий подходящий случай поработать в хорошем ресторане, готовом вас нанять, какой бы маленькой ни была зарплата (если вам вообще будут платить). Обращайтесь всюду, где есть шанс, что вас примут на работу. Не теряйте темпа. Один мой знакомый, европейский шеф-повар, рассказывал, что месяцами получал факсы от некоего амбициозного выпускника — и всякий раз отвечал «нет». Но наконец он сломился, впечатленный непоколебимой решимостью неопита. Деньги, взятые в долг, на путешествия и стажировку в хороших ресторанах — это, несомненно, куда более полезное капиталовложение, чем кредит на обучение. Диплом выпускника кулинарной школы, конечно, полезен, но лишь до определенного

момента. Год работы в *Mugaritz*, *L'Arpege* или *Arzak* способен изменить вашу жизнь, проложить прямую дорогу в первоклассный ресторан. Все лучшие шеф-повара знакомы между собой. Понравитесь одному из них — и получите доступ к остальным.

В общем, если вам посчастливилось проделать все вышеперечисленное, не облажайтесь в финале.

Как я уже сказал, лучшие шеф-повара знают друг друга.

Повторю, что я-то не справился.

Иногда становится грустно, когда я смотрю на посетителей книжного магазина и вижу поклонников «Строго конфиденциально», для которых моя книга послужила оправданием их худших черт. Разумеется, я все понимаю. Я счастлив, что нравлюсь читателям.

Но гораздо приятнее видеть среди читателей немолодых поваров и путешественников, каким был я сам, когда написал книгу. Они знакомы со взлетами и падениями, с разочарованиями и нелепостями, они тоже могут оглянуться в прошлое — с чувством ностальгии и подлинным сожалением. Там, в прошлом, сколько мы трахались на кухонных столах и мешках с мукой, курили ночами травку. Как забыть нашу сумасшедшую дружбу, которая, судя по всему, может возникнуть только в больших ресторанах, где вечно кипит жизнь. Я написал книгу в первую очередь для «стариков». В любом случае их поезд ушел.

Но молодых студентов кулинарных институтов — тысячи... Каждый год — новое поколение, обильно украшенное татуировками и пирсингом... Боюсь, что не все они поняли меня правильно.

Насколько я помню, нигде в «Строго конфиденциально» не сказано, что кокаин и героин — это хорошо. Поскольку во многих эпизодах речь идет о боли, унижении, постоянных разочарованиях, книгу скорее можно счесть искренним предостережением читателю. Тем не менее, раздавая автографы, я часто тайком получаю маленькие пакетики загадочного белого порошка, коробочки с кокаином, аккуратно свернутые самокрутки с местной травкой, которые втискивают мне в ладонь или суют в карман. Все это неизбежно оказывается в мусорном ведре.

Покурить травку в конце рабочего дня — приятная штука, но я советую амбициозным молодым поварам не злоупотреблять затяжками в середине смены. Если вы думаете, что курение травки поможет вам ответственнее отнестись к срочным заказам, то вы просто какое-то чудо природы. Но если вы хоть немного похожи на меня, то, вероятно, после этого сгодитесь только для того, чтобы лопать чипсы и смотреть повтор «Симпсонов».

С другой стороны, что делать, если вы застряли в чилийском

ресторанчике или готовите макароны в «T.G.I.»? Возможно, вам жизненно необходим этот косячок.

Разочароваться в наркотиках и алкоголе — освященная временем традиция. Я всего лишь советую честно определить, вправду ли ситуация настолько скверная и неразрешимая, как кажется. Если вы посмотрите на людей, с которыми работаете, то поймете: большинство из них знают, что такое алкоголь и наркотики. Повторяю: время от времени спрашивайте себя, не хочется ли вам заняться в жизни чем-нибудь еще?

Я не употреблял героин более двадцати лет, и много лет прошло с тех пор, как я потел и скрипел зубами от щебета птичек за окном. Нет ничего героического в том, чтобы отказаться от героина и травки. Одни люди способны завязать, другие — нет.

Я весьма скептически отношусь к словам, которыми описывают подобные пристрастия. Я никогда не считал употребление героина и кокаина болезнью. Скорее неудачным выбором, сделанным сознательно. Я испортил свою жизнь — и в конце концов пришлось стараться изо всех сил, чтобы выпутаться.

Я не стану учить вас жить.

Всего лишь хочу сказать, что мне очень повезло.

Но везение — это не бизнес-модель.

Глава 6

Добродетель

Никто не спорит, что лучше все всегда готовить дома.

Разумеется, получится дешевле. И почти всегда здоровее, чем любая еда, которую вы закажете на дом, или любой ужин в ресторане. И для общества, несомненно, так лучше.

Чем чаще мы собираемся всей семьей за столом, тем меньше у нас социальных проблем — это известно. Проще говоря, в семьях, где регулярно едят вместе, по статистике меньше случаев пьянства, наркомании, самоубийств и просмотров жесткого порно. Если бы Маленькому Тимми давали побольше бабушкиного пирога, он, возможно, не стал бы во взрослом возрасте потрошить бедных бойскаутов.

Но сейчас речь не о том.

Возможно, нужно сделать приготовление пищи моральным императивом — тем, чему в школе будут обучать каждого ребенка, и горе тому, кто не умеет готовить. Возможно, пора внедрить в общественное сознание новые приоритеты и формировать общественное мнение — в точности так же, как в эпоху Кеннеди создавался культ физического здоровья. Любой ребенок был должен — точнее, обязан — заниматься спортом. Как минимум, следовало стремиться к этой цели и прилагать все усилия, а на учителей, одноклассников и общество в целом возлагалась обязанность помогать и поощрять. Существовали жесткие стандарты, всякое достижение рассматривалось как промежуточное: со временем ты повышаешь показатели и, таким образом, становишься лучше как человек.

Разумеется, наряду с поощрением имелась и негласная, но всем известная обратная сторона — насильственное подкрепление. Если не справишься — тебя в лучшем случае будут дразнить, а в худшем — травить.

Поэтому я не настаиваю, чтобы мы ставили детей, не умеющих готовить, в центр круга радостных одноклассников, швыряющих в них мячиком, пока те не расплачутся (таким в мое время было традиционное наказание для «чудиков»).

Но мне все-таки кажется, что владение базовыми кулинарными навыками — это добродетель. Каждая женщина и каждый мужчина должны быть способны вкусно накормить себя и близких. Пусть это станет столь же жизненно необходимым пунктом в воспитании ребенка, как умение пользоваться туалетной бумагой, самостоятельно переходить улицу или

обращаться с деньгами.

В Средние века девочки и девушки по умолчанию обучались домоводству, им внушали, что приготовление еды — одно из основных умений, необходимых добропорядочному человеку. Ну или, точнее, хорошей жене. Как только они задали себе очевидный вопрос: «Почему я, а не он?» — настал конец повсеместному обучению кулинарному мастерству. Женщины отвергли мысль о том, что они, исключительно из-за гендерной принадлежности, предназначены для выполнения «служебных обязанностей», и закономерно отказались подчиниться. Домоводство стало самым наглядным примером несостоятельности гендерной политики. Его быстро сочли инструментом дискриминации, и оно мгновенно стало анахронизмом. Уметь готовить и наслаждаться процессом — это вещь, которая смущает просвещенных молодых женщин, напоминая им о веках рабства.

Мужчины не спешили заполнить брешь, поскольку приготовление пищи ошибочно считали «занятием для девчонок» — или, еще хуже, «для голубых». В результате в конце шестидесятых готовить не умел никто. Как не слишком деликатно напомнил Гордон Рамзи, люди вообще забыли, как это делается.

Может быть, мы пропустили важный момент в истории. Наконец покончив с домоводством, мы проворонили отличную возможность. Мы перестали принудительно обучать молодых девушек готовке, а ведь куда лучше было бы просто потребовать, чтобы и мужчины тоже учились готовить.

Еще не слишком поздно.

Верховая езда, стрельба из лука и владение иностранными языками некогда считались исключительно мужскими занятиями, которыми стремились овладеть амбициозные молодые люди, — возможно, в этот список теперь стоит внести и кулинарию.

Может быть, в будущем «чудиком» сочтут как раз того парня, который не в состоянии поджарить цыпленка (хотя, конечно, не стоит швырять в него мячом, если он испортит соус). Благодаря раннему обучению и мягкому, но настойчивому давлению со стороны равных каждый мальчик и каждая девочка по окончании школы сумеют, как минимум, накормить себя и свою семью.

В колледже, где с деньгами обычно туго и хорошая еда — редкость, способность приготовить приличное угощение для друзей может стать предметом восхищения. Почему бы не составить маленький, но весьма полезный список «фирменных блюд», которые вы в состоянии приготовить для соседей по комнате?

Кулинария уже стала «модной». Поэтому, возможно, самое

время внушить людям, что не уметь готовить — это не модно. И желательно донести эту идею до окружающих, минимально прибегнув к физическому насилию.

Обозначим базовые определения.

Какими специальными навыками должны обладать все мужчины и женщины, чтобы чувствовать себя состоявшимися личностями? Какие простые вещи, выполненные должным образом, способны вызвать восхищение? Какие умения позволяют назвать человека всесторонне образованным, восприимчивым и интересным?

К чему должен стремиться всякий мужчина, всякая женщина, всякий подросток в сияющем, лучезарном, счастливом мире завтрашнего дня?

Они должны уметь нарезать лук. Пусть элементарное обращение с кухонным ножом станет основой основ. Без этого мы ничто, точь-в-точь Робинзон с консервной банкой и без открывалки. Все начинается с основополагающей способности иметь дело с острым предметом — то есть выполнить работу, не поранившись. Итак, первичное обращение с ножом, заточка и поддержание его в приличном состоянии, а также примитивное, но эффективное нарезание, измельчение и крошение. Ничего особо серьезного. Просто обретите достаточную легкость, чтобы встать на одну доску с любой сицилийской старушкой.

Всякий должен уметь приготовить омлет. Блюда из яиц — отличное начало для кулинара, потому что с них мы начинаем день, а кроме того, делая омлет, вы не просто оттачиваете технику, вы вырабатываете характер. Человек неизбежно учится аккуратности в процессе обучения: чтобы понять, что творится у тебя на сковороде и как быть дальше, нужна определенная усидчивость.

Я давно убедился, что, перед тем как завести постоянную подружку, надо научиться готовить хороший омлет по утрам. Разумеется, вежливость и определенный альтруизм свидетельствуют, помимо прочего, о хороших манерах и социальной адекватности. Думаю, учиться жарить омлет нужно примерно в тот же период, когда учишься заниматься сексом. Давайте примем в качестве неписаного закона следующее правило: в случае потери невинности одним из партнеров более опытный из двоих обязан после соития приготовить омлет, тем самым увенчав столь памятный момент передачей важного навыка.

Всякий должен уметь зажарить цыпленка. Притом хорошо.

Учитывая нынешнее прискорбное состояние грилей на задних дворах, в первую очередь нужно научить людей правильному

обращению с мясом. Всей нацией мы пережили долгую и мучительную эпоху неумелого приготовления стейка. Я не понимаю, почему из поколения в поколение люди упорно передают детям традицию жестоко кромсать прекрасное мясо.

Довести овощи до нужной степени готовности достаточно легко. По-моему, мы имеем право требовать этого от любого сознательного гражданина.

Обыкновенный винегрет — блюдо, которое способен (и должен) научиться готовить любой.

Нарезать свежие продукты и, как минимум, понимать, что считается «сезонной едой», а также отличать зрелое от незрелого, — эти знания надлежит приобретать в том же возрасте, что и водительские права.

Как определить свежесть рыбы, как ее очистить и разделать — вот еще один базовый навык выживания в нашем непрочном мире. Сварить омара, краба или мидии способен даже толковый шимпанзе, и я не понимаю, отчего этому не могут научиться все люди без исключения.

Каждый человек должен знать, как положить мясо в духовку и поджарить его хотя бы приблизительно до состояния желательной готовности, притом без термометра.

Всякий должен уметь жарить картошку, делать пюре, варить рис (обычным способом и для плова).

Умение тушить мясо тоже не останется без применения. А если вы способны приготовить мясо по-бургундски — вам открыта дорога к бесчисленным новым блюдам.

Что делать с костями и как варить суп, разумным образом используя остатки, — это урок бережливости, который скорее всего многим однажды придется усвоить. По-моему, лучше раньше, чем позже.

При каждом удобном случае расширяйте скромный, но бесценный запас знаний. Выберите несколько любимых блюд и поучитесь их готовить, пока не начнете гордиться результатом. Выразите таким образом уважение к прошлому — и реализуйте при помощи кулинарии свои мечты о будущем. Таким образом, у каждого найдется свое фирменное блюдо.

Почему мы на это не способны? Не вижу препятствий.

Итак, вперед. Без страха и сомненья.

Глава 7

Страх

Стало понятно, что дело швах, когда Стив Хансон, без предупреждения и видимого сожаления, объявил, что собирается закрыть свой ресторан *Fiamma*. Да, несколько месяцев доходы шли на убыль, — но ведь совсем недавно они удостоились трех звезд от *New York Times*. Шеф-повар, Фабио Трабоччини, был в центре внимания, его хвалили в блогах и профессиональной прессе. Это было буквально накануне Рождества, и в обычное время у владельца были бы все основания полагать, что все изменится к лучшему. Но только не на сей раз. Хансон изучил цифры, взглянул на заголовки, быстро и внимательно оценил будущее — и ему не понравилась картина. Он закрыл *Fiamma* и еще один из своих ресторанов, *Ruby Foo* на Таймс-сквер, в течение одной недели.

Что бы люди ни думали о ресторанах Стива Хансона, никто никогда не обвинял его в глупости. В злонамеренности — возможно. Все признавали, что любить его невозможно. Но даже хулители не отрицали в Хансоне ума. Если он предпочел именно теперь, перед началом отпускного сезона, зарезать курицу, несущую золотые яйца, то есть закрыть свой лучший ресторан, — ситуация серьезная. Это тревожный сигнал. Опытные завсегдатаи получили ледящее предупреждение о том, что все не просто плохо, но будет, черт возьми, намного хуже.

В бизнесе, который имеет дело с мечтами, иллюзиями, суевериями и таинственными знаками (все, от рассыльного до хозяина ресторана, вечно пытаются угадать, что день грядущий им готовит), люди постоянно стараются избежать беды, в идеале — до того, как грянет гром. Вне зависимости от того, в чем суть проблемы.

2008 год был во всех смыслах *annus horribilis*. Годом бедствий и страха. Акции упали, пенсионные фонды обесценились, богачи разорились, высокооплачиваемые сотрудники сделали безработными, влиятельные люди стали мишенью для обвинений. В мгновение ока тысячи самоуверенных мужчин, готовых в любую минуту померяться толщиной бумажников, — те самые анонимные инвесторы, которые всегда были негласным оплотом ресторанного бизнеса, словно растворились в воздухе, чтобы никогда больше не вернуться. Проблема заключалась в том, что внезапно на тридцать процентов упал спрос. Или даже больше. Большинство шеф-поваров говорили про пятнадцать-

восемнадцать процентов; но некоторые, самые честные, неохотно называли цифры больше тридцати, стараясь при этом сохранять спокойствие. Все поправимо, уверяли они, нет причин паниковать. Признать, что стряслась беда и что ты дрожишь от страха, — плохая примета. Древняя мудрость ресторанного бизнеса гласит, что признавать положение вещей публично — дурной знак. Это только усугубляет дело, распространяет страх, тревожит кредиторов, а главное — отпугивает потенциальных клиентов.

Проблема состояла не только в том, что упал спрос на средние и очень дорогие рестораны, но и в том, что именно перестали спрашивать. Одно дело — просто заработать двадцать тысяч долларов за вечер. Другое дело — если большая часть этой суммы выручена за еду. Мало кто признается, что во многих хороших ресторанах (с изысканным обслуживанием, свежими цветами, «блюдами от шеф-повара» и отдельными залами) накануне краха предпочитали полагаться на так называемого «крупного клиента» — регулярного посетителя, который тратит несколько сотен долларов на еду и десять тысяч на вино. Процент выручки с вина обычно заметно выше, а подача спиртного требует относительно немногого в отношении труда и оборудования. Доход от еды, даже в лучшие времена, даже когда цены в меню кажутся возмутительно высокими, — невелик. Первоклассные ингредиенты стоят прорву денег. Персонал, необходимый для возни с этими ингредиентами, тоже обходится дорого. Когда все компоненты приведены в должный вид, приготовлены, политы соусом, снабжены гарниром, хлебом, маслом и официантом, чистого дохода остается не так уж много.

Большинство, в некотором смысле, кормится за счет меньшинства, которое тратит крупные суммы на вино. Несколько лет назад в *Veritas* мне показали клиента, который за один месяц потратил целых шестьдесят пять тысяч, угощая знатоков-приятелей и совершенно посторонних людей. Такой посетитель позволяет хозяину ресторана немного снизить цену на трюфели.

Проблемы на Уолл-стрит аукнулись нам еще и потому, что сократился поток доходов от корпоративных клиентов (невидимый обычным посетителям). Эти доходы шли от организованных компаний богатых кутил, которые с завидной регулярностью выкладывали на стол огромные деньги. Идеальные условия: в ресторанном бизнесе вращались тысячи долларов, полученные от людей, которые хотели скрыть свой размах от посторонних; расчеты производились преимущественно втайне от широкой публики, которой никогда не казалось привлекательным зрелище кутящих банкиров и брокеров. Более того, хозяева жизни

обычно предпочитали блюда, которые можно приготовить относительно быстро и просто. Минимум усилий — за самую высокую цену. Оптимальный вариант для дорогих ресторанов, которые по праздникам получали миллионные прибыли. Большая часть денег тратилась на вино и ликеры. В общем, доход за красивые глаза. Хотя этого не понять на первый взгляд, огромное количество ресторанов с самого начала были созданы для такого «двухполосного» бизнеса. Они бы просто не выжили, если бы существовали без него.

Внезапно, буквально за один день, экономика оказалась под угрозой. Поток превратился в жалкую струйку. Когда газеты начинают обвинять ваших клиентов за то, что они едят в дорогих ресторанах, это отнюдь не способствует процветанию заведения. Если компания более не обеспечивает доходом своих акционеров, тем важнее становится уйти с достоинством, а не устраивать ужины с трюфелями в *Daniel*. Исполнительные директора, которых и так поносят за то, что они летают частными самолетами, и приговождают к позорному столбу за непомерные расходы и непристойное количество привилегий, уж точно не хотят, чтобы их застукали за ужином в *Masa*.

Началась паника.

В мгновение ока устоявшиеся отношения и привычки, которые лишь вчера казались незыблемыми, почти инстинктивными, пошли к чертям.

Повсюду, куда бы вы ни направились, люди сделались непривычно... вежливыми.

Все заграждения исчезли.

Хостессы, которые всего неделю назад смотрели сквозь вас бесстрастным взглядом фотомодели, ныне сделались ласковыми, как ваша любимая бабушка, нестерпимо любезными и готовыми угодить. Если раньше телефонам предоставляли возможность трезвонить целую вечность, то теперь трубку снимали после первого гудка. Вежливость на грани отчаяния заменила старательно отработанное презрение. Столики стали доступны даже в тех ресторанах, где прежде на это не приходилось и надеяться. Посетителей, явившихся без предварительного заказа, встречали любезно — в надежде, что дружелюбие окупится сторицей. «Мне очень жаль, что сегодня мы не сможем вас принять, но, может быть, в следующий четверг?..» — эта фраза заменила грубый отказ.

Хозяева, которые даже не показывались в залах, не говоря уже о кухнях, немедленно вернулись и даже улучшили качество еды.

Том Коликкио одним из первых извлек пользу из ситуации. Безошибочно сочтя свою телевизионную популярность важным

бонусом, он немедленно поставил ее на службу ресторану и объявил в *Craft*^[25] «Вторники Тома», на которых он сам представлял перед публикой и готовил специальное меню.

Фирменные блюда в половину стоимости, половинные порции, порционные блюда появились там, где прежде они были немыслимы. Стало возможным заказать отдельно любое блюдо из меню в зале для коктейлей в *Per Se*, где раньше единственным вариантом было пройти полный процесс дегустации, и то лишь в обеденном зале. Цены снизились, фирменные блюда сделались менее дорогими и устрашающими. В меню, на вывесках и веб-сайтах появились фразы «два по цене одного», «бутылка вина бесплатно», «за полцены» и даже «ранний обед». «Комфортная еда» вроде классических жареных цыплят проникла на еженедельные праздничные ужины в тех местах, где раньше столь прозаические вещи ни за что не возникли бы.

Времена переменялись, и все это понимали.

Многие клиенты, особенно в лучших ресторанах, — люди, которые держали вложения в акциях и ценных бумагах, потеряли за считанные дни половину капиталов. Трудно было рассчитывать, что их приоритеты останутся прежними и что они будут вести себя как раньше. Разумеется, хотелось верить, что в жизни осталось достаточно места для ресторанов, меню и роскошных ужинов, а также людей, готовых заплатить наивысшую цену за лучшее качество. Богатые клиенты будут существовать всегда. Но рестораторы быстро обнаружили и огромное количество вещей, за которые больше никто не намеревался платить. «Допустим, у меня и впрямь есть деньги, чтобы раскошелиться за феттучине с белыми трюфелями, но чтоб мне сдохнуть, если я стану платить за цветы на столе!»

Нужно было заполнить брешь. Рядовыми клиентами. Надо бы с ними полюбезнее, решили хозяева ресторанов. Надо бы поспешить.

Если после Большой Встряски и возник какой-нибудь новый девиз, так это: «Люди будут и впредь платить за качество. Они всё менее и менее склонны выкладывать денежки за всякое дерьмо». Изменившаяся финансовая ситуация плюс ощущение, что пустое расшвыривание огромных сумм теперь не считается «крутым поведением», — и в итоге в моду вошли более практичные модели вроде *Momofuku* и *L'Atelier* (уже некоторое время существовавшие на рынке), а также проявили себя иные, загадочные, силы, долго бурлившие под поверхностью и наконец вырвавшиеся на волю. Самые умные рестораторы поняли, что перемены сулят большие возможности.

Множество ресторанов закрылись. И, как всегда, на их месте

возникли новые. Рекламщики укажут вам на цифры, попытаются преуменьшить опасность случившегося. Но кто из новопришедших уцелеет? Кто останется через год? Через два?

В самый разгар кризиса, когда все предсказывали конец Эпохи Роскоши, Крис Кэннон и Майкл Уайт смело открыли чертовски роскошный ресторан *Maagea* возле Центрального парка. Да, он невероятно помпезен. Цены на еду — которая вполне заслуживает четырех звезд — очень высоки. Но интереснее всего карта вин. Они дешевы. Точнее, основной ассортимент — это недорогие, малоизвестные вина из бутиков и итальянская классика. Вы платите уйму денег за обед в *Maagea* — но, что показательно, с вас не запрашивают чересчур дорого за вино. Более того, клиента мягко направляют в сторону наиболее разумного выбора.

Стоимость ингредиентов продолжала расти, давление на посетителей увеличивалось, и шеф-повара угодили между молотом и наковальней. Даже традиционные «обязательные» блюда вроде лосося и стейка из филея стали такими дорогими в приготовлении, что многие рестораны оказались просто не способны на них зарабатывать. А посетители по-прежнему хотели органической и сбалансированной пищи, но в то же время доступной по цене.

Дэвид Чень, в статье в журнале *Esquire*, предложил выход из ситуации — это он предсказал неизбежное распространение азиатской модели. Совершенно новое соотношение протеинов, овощей и крахмала. Дело не в том, чтобы уменьшить порции — например, готовить из шейных частей и голяшек, а в том, чтобы вообще сократить количество мяса. Использование мяса и костей в качестве дополнения, а не главного блюда, вовсе не плохой вариант, по мнению Ченя. Блюдо станет доступнее, повара проявят творческий подход и перестанут считать, что количеством можно достичь желаемых результатов, — и в этом будет несомненный плюс для клиентов, и без того склонных к болезненному ожирению.

Тяжелые времена, сказал Чень, способны сделать особенно притягательным путь, которым мы и так уже были не прочь пойти. Направление, которое давно следовало избрать, хотя до сих пор мы этого так и не сделали.

Если приходится затягивать пояс потуже — значит, дело плохо. Но, с другой стороны, не вредно сбросить лишний жирок.

Многие шеф-повара, достаточно проницательные, десятилетиями мечтали пойти этим путем. Они неохотно имели дело с лососем, палтусом и люцианом — потому что сучали. Им всегда нравились маленькие, костлявые, маслянистые рыбки,

потому что они дешевле, а главное (по мнению шеф-поваров) — вкуснее. Настало время нанести удар. Каждый повар, некогда пытавшийся убедить хозяина ресторана внести в меню макрель или, прости господи, сардины, теперь получил веский, неотразимый аргумент в свою пользу: мы просто не можем позволить себе готовить лосося. Так что, возможно, в конце туннеля и впрямь засиял свет.

Итак, настало время тушеной говяжьей лопатки, огузка и стейка из брюшины.

Случилось и еще кое-что. Когда молодые банкиры сменили пиршественные залы на биржу труда, подтянулась новая чередa обедающих. Джонатан Голд, который прав всегда и во всем (кроме оценки достоинств оки-дога), в 2009 году написал в *LA Times*, что «за прошлый год в Лос-Анджелесе открылось больше высокклассных заведений, чем за предыдущие пять лет», но «происходит новый процесс, который может полностью изменить наш взгляд на рестораны».

«Хотя никто не обращал на это внимания, еда незаметно заняла в молодежной культуре место, прежде занятое рок-н-роллом, — это что-то индивидуальное, энергичное и политически ориентированное». Голд ссылается на «мобильные магазины» «Коги», которые оповещают о своем местонахождении через *Twitter*, на появление крохотных ресторанов, на современные тенденции (уличное питание, этнические элементы, тягу к «аутентичности» и «экстриму»). Для молодого человека со стремлением к независимости и скромным доходом стало делом чести разыскать крошечную закусочную где-нибудь в подвале китайского торгового центра во Флашинге.

Это, впрочем, не контркультура — если только вы не протестуете против чего-нибудь. Если да, то, надеюсь, вы протестуете против халтуры. Вот уже чего хватает. Денег у нас меньше, зато халтуры по-прежнему по уши.

Не то чтобы следовало сокрушать все старое, как бывает в ходе большинства революций. Если таково начало нового «движения», то оно, в отличие от предыдущих, будет происходить во многом по-другому, а возможно, даже направится в иную сторону. Это — Великая Фрагментация, отражение того, что уже давно происходит с телевидением, музыкальным бизнесом и печатью. Остается надеяться, что ресторанный бизнес, в отличие от СМИ, окажется лучше приспособлен и более устойчив и сможет соответствовать новым историческим требованиям. Впрочем, выбора у него нет.

В последовавшие за катастрофой месяцы, когда рестораны закрывались, а пояса затягивались туже, появились и другие

зловещие признаки: продажи сладкого взлетели до небес — как и доходы большинства предприятий быстрого питания. Страх и неуверенность вынудили многих прибегнуть к известному с детства способу — сунуть в рот нечто привычное и дешевое. Лакричные леденцы, по крайней мере, остались прежними. «Макдоналдс» и KFC — тоже. Интересно, долго ли это продлится.

Может быть, люди вновь начнут готовить самостоятельно, чтобы сэкономить деньги. Кроме того, у безработных больше времени для таких вещей.

Если страдания и нестабильность способны породить нечто благое, то это, с моей точки зрения, — фуд-корты в восточном стиле. Подобные заведения должны были появиться повсюду в Америке уже давно. Десятки недорогих закусочных, в которых один повар и одно главное блюдо (по сути, просто-напросто лотки с едой) расположены вокруг общих столиков. Когда же проницательные и масштабно мыслящие инвесторы (возможно, в союзе с городской администрацией) обустраивают специальные места в деловых районах, где представители различных национальностей смогут продавать свою еду? Почему, имея огромные азиатские и латиноамериканские диаспоры, мы не можем устроить «дай пай дун», буквально, «улицу больших вывесок», вроде тех, что есть в Гонконге, Сингапуре, Куала-Лампуре? Или «улицу еды», как в Ханое и Сайгоне? Рынок для продавцов тако и кесадильи?

Пищу можно готовить и в помещении, как это делается в Сингапуре, чтобы не возникало проблем с санитарией и гигиеной. Сингапур — самый бдительный надсмотрщик из числа стран третьего мира. И именно там самая развитая культура уличной торговли.

Хороший фуд-корт — ответ на молитвы, которые возносит в спешке всякий загнанный офисный служащий, всякий «синий воротничок», вынужденный укладываться в бюджет, всякий полицейский во время перерыва на ланч и всякий любитель хорошо поесть, вне зависимости от дохода. Аутентичность, мастерство, свежесть, невероятное разнообразие — и задешево? Все под одной крышей? Давайте надеяться, что именно это ждет нас в будущем, что бы ни случилось.

Что еще день грядущий нам готовит? Неизвестно. Курс золота меняется. Что это значит и насколько отразится на самых дорогих ресторанах? Как говорит Эрик Руперт, всегда найдется место для «Hermes». То есть — для самого лучшего. Люди, которые могут позволить себе такие вещи, знают наверняка, что для достижения подобных высот нужны время и опытные руки. А как же остальные? Дорогие, но не настолько хорошие рестораны?

Кто-нибудь задумается о многочисленных Версаче ресторанный бизнеса через десять лет?

Пример Гордона Рамзи поучителен. В последние несколько лет, на волне успеха своих телевизионных программ, а также благодаря репутации шеф-повара, удостоенного мишленовских звезд, он открыл двенадцать новых ресторанов по всему миру. Они оказались убыточными, и Рамзи едва избежал банкротства.

Шеф-повара, которые надеются обрести блистательное будущее, деньги и «новую ступеньку» в Лас-Вегасе, ошибаются. Это — уже пройденный этап.

Дубай, который называли новой Вальхаллой шеф-поваров, в итоге не оправдал себя. Финансовые гении до сих пор не в состоянии понять вещь, очевидную любому владельцу маленького бизнеса: они построили множество зданий и продали уйму земли, но никто туда не приехал. Потому что, черт возьми, пустыня. Вряд ли Дубай можно считать золотым дном. Поварам и рестораторам придется вернуться к изначальной бизнес-модели — подавать клиентам любимую еду и зарабатывать на этом.

Если хотите знать, что делается в авангарде, посмотрите, что происходит в Майами. Многомиллионная перестройка отеля «Фонтенбло» и окрестностей, включая отличный ресторан *Scarpetta*. Бар первого класса, который гарантировал ресторану стабильный доход, возможно, переживет серьезные изменения. Город Майами традиционно процветал на торговле спиртным — например, двадцатидолларовую бутылку водки продавали за пятьсот долларов (плюс право на посадочное место). Неизвестно, сколько продержится экономика, ориентированная на богачей. Толстосумы пребудут всегда — но как долго они будут готовы выложить огромные деньги за просто так, будь ресторан хоть дважды первоклассным?

Если у человека столько «зеленых», он может спокойно напиться дома.

Надеюсь, в будущем «веселый вечерок» не станет означать время, проведенное в обнимку с ящиком вина перед телевизором, на экране которого люди что-то готовят. Впрочем, понятно, что при любом исходе работа в индустрии кулинарного порно найдется всегда.

Глава 8

Страсть

Божественное вино и розы
взывают ко мне, когда ты
улыбаешься.

Лу Рид, «Милая Джейн»^[26]

Снова Рождество в Ханое, и отель «Метрополь» сияет всеми огнями, словно парк аттракционов. Во дворе, над бассейном, возвышается огромное белое дерево, обвитое ярко-красными гирляндами. Декоративные пальмы, увешанные миллионами крошечных лампочек, ослепительно блестят. Я пью вторую порцию джин-тоника и намерен взять третью. Я сижу в тяжелом ротанговом кресле и жалею себя. В воздухе пахнет благовониями — аромат разносят медленно вращающиеся над головой вентиляторы. Приторно-сладкий запах идеально отражает мои смешанные чувства. У меня тупо болит душа, но в то же время я наслаждаюсь.

Я часто так себя чувствую, сидя в одиночестве в гостиничных барах Юго-Восточной Азии, — слезливая сентиментальность, ироническое сожаление, обостренное чувство расстояния и затерянности.

Но сегодня тоска исчезает, как только я покидаю общество прочих одиноких путешественников, у каждого из которых, наверное, своя скорбная история и свои невоплощенные мечты. Они склоняются над своими стаканами, на столе перед каждым онемевший мобильник. Когда я, слегка навеселе, но исполненный решимости, прохожу по вестибюлю, гостиничная прислуга в традиционных головных уборах обращается ко мне (как и ко всем гостям) по-французски: «*Bonsoir, Monsieur... Qa va?*»^[27] Я выхожу, и внезапно вечер наполняется ревом тысяч мотоциклов, грусть уходит, сменившись легким головокружением, знакомым ощущением переполняющего веселья при мысли о том, что я вернулся в страну, которую безумно люблю.

Единственный способ посмотреть Ханой — это сесть на скутер. Ехать на машине — безумие. Будете ползти с черепашьей скоростью и не сумеете заглянуть в половину узеньких улочек и переулочков, где таится самое интересное. Если отгородиться от окружающего мира при помощи стекла, неизбежно прозеваешь все на свете. В Ханое ехать на скутере или мотоцикле значит быть частью толпы, крошечным элементом в составе единого целого:

постоянно движущегося, вечно меняющегося потока, который спешит, бурлит, вращается, протискивается сквозь вены, артерии и капилляры города. Разумеется, есть доля риска. Светофоры, дорожные знаки, перекрестки и прочие приметы цивилизованного общества — это скорее предложения, чем соблюдаемые на практике правила. Здесь право проезда принадлежит скутерам и мотоциклам, они — короли Ханоя. Автомобили — короли американских дорог, но в Ханое они неуклюжи и громоздки, нежеланные гости, сущие мамонты, на них смотрят с жалостью, как на толстяков, которые участвуют в школьной эстафете.

Скутер ведет Лин — и уже не первый раз в качестве его пассажира, я забываю о типично западных способах времяпрепровождения. Мимо проносится скутер, на котором сидят мужчина и женщина, а перед ними стоит трехлетний ребенок. Бабуля едет, пристроившись боком позади зятя и дочери. Сотни тысяч молодых мужчин и женщин болтают по мобильникам и перебрасываются репликами со своих скутеров и мотоциклов. Каким-то образом пассажиры умудряются удерживать равновесие, не хватая водителя за пояс или за плечи и даже не цепляясь за сиденье. Мы движемся быстро, иногда даже слишком быстро, преодолевая пространство, не падая и не сталкиваясь. Тысячи, миллионы человек, постоянный обмен словами, взглядами, жестами. Пронзительные гудки, постоянно меняющиеся лица, поток течет по старым кварталам Ханоя, вокруг озер, через перекрестки, огибая большие, неуклюжие четырехколесные средства передвижения, точь-в-точь как вода в реке огибает камни, почти не замечая мрачных бедолаг, вынужденно запертых в салоне.

Есть ли в этом городе люди старше тридцати? Кажется, что нет. По статистике, почти семьдесят процентов населения Ханоя — младше тридцати лет. Если судить по здешним улицам, кажется, что реальный процент еще выше. Никто здесь не помнит войну, их еще и на свете не было. Совсем как в эпоху нашего бэби-бума, после Второй мировой войны, люди вернулись домой с фронта и постарались наверстать упущенное в постели. Все здесь молоды, все здесь либо едят, либо собираются, либо только что поели — тротуары заставлены низкими пластмассовыми стульями, крошечные лавочки набиты до отказа, посетители жуют лапшу, уплетают какие-то лакомства, пьют свежее местное пиво — биа хой. Одни веселы, другие целеустремленны.

Мое любимое блюдо, бун ча — сочные куски свинины в кисло-сладком зеленом соусе из папайи — жарится на углях, прямо на обочине проезжей части; тут же полные миски с бунь ок, ярко-красным дымящимся бульоном с улитками, лапшой и

крабовой икрой, которые узнаешь по ломтикам свежих помидоров, плавающим в супе. Горячие блины, сэндвичи бань ми — хрустящий хлеб с зельцем, загадочным, но вкусным паштетом, пикнулями и, как правило, с запеченным яйцом; бун бо ху — более крепкая, насыщенная тестостеронами версия фо (супа-лапши с говядиной и свининой); кровяная колбаса — все деликатесы, какие только можно представить. Крошечные ярко-красные ломтики чили, брюссельская капуста, тайский базилик, кое-как надерганный кориандр, мята, нарезанные зеленые бананы, лайм — повсюду. Повсюду.

Компании в десять-двадцать человек собираются над горячими котелками с мясом и рыбой.

Или просто катаются по городу.

Но если вы сидите в машине, вы этого всего не увидите. В большинстве кварталов нет места для вашего «космического корабля». В лучшем случае вы медленно проедете мимо, прижавшись носом к стеклу, а если захочется помучить себя, вы на мгновение откроете окно и вдохнете сложный аромат тысячи и одного наслаждения, большинство которых вам недоступно. Конечно, можно припарковаться несколькими кварталами дальше, но почему бы тогда вообще не пойти пешком?.. У скутеров и мотоциклов есть преимущество — парковаться им помогают хозяева заведений. Поскольку каждый квадратный метр тротуара заставлен столиками, для транспорта почти нет места. Но не стоит беспокоиться: снаружи каждой кофейни, каждого крохотного магазинчика стоит парнишка, который охотно примет ваши скутер и шлем, начертит мелком опознавательный знак на сиденье и пристроит верного коня среди десятков точно таких же, стоящих у входа. Это — единственный способ. Когда вы выйдете, он пригонит нужный скутер и поможет вам отчалить.

Некоторые вещи не стареют, они — классика. К ним нельзя утратить вкус. Со временем энтузиазм может слегка ослабеть, но раз за разом вы будете возвращаться. Что хорошо, то хорошо, будь это песни *Rolling Stones* или любимая поза в постели. В жизни много интересного, но привычное неизменно оказывается лучшим.

Именно так я отношусь к ханойскому фо. Мне очень нравятся южные разновидности этого пряного супа с лапшой, и время от времени я жадно ищу разнообразия в более остром и безыскусном сайгонском фо. Но сердце мое принадлежит не ему.

Те, кто пишет про еду, почти автоматически используют метафоры, связанные с сексом, и ваш покорный слуга — не исключение. Но эротика кажется особенно уместной, когда речь заходит о ханойской лапше, пусть даже это больше похоже на

утреннюю рутину, а не на ночной угар. Зайти в популярный магазинчик, торгующий фо, особенно поздним утром, когда волна голодной публики, спешащей на работу, уже схлынула... все это чертовски напоминает сцену из порнофильма.

Место действия засыпано скомканными салфетками — свидетельствами вожделения. Розовые мусорные корзинки до краев полны маленькими бумажными шариками, повсюду разбросаны мокрые листья. Подойдите к прилавок — и они докучливо налипнут на подошвы, потащатся вслед за вами к столику. В отличие от секса, впрочем, чувство стыда здесь приходит до того, как все случится. После многих усилий, после долгого ожидания в очереди, с несколькими донгами в кулаке (так называется вьетнамская валюта), после толкания локтями и попытки примоститься между другими посетителями за низким столиком на тротуаре человек вознаграждается с лихвой.

Бульон — обычно, но не всегда — представляет собой сладкое варево из говяжьих костей, с обилием мозга. Он не слишком темный, но и не слишком светлый. За прилавком скорее всего стоят три-четыре огромных чана с бульоном, и хозяин черпает его половником. Пар поднимается к потолку. Местные расскажут вам все о бульоне. Если он неправильно сварен, не помогут даже лучшие в мире ингредиенты. Рисовая лапша тоже должна быть правильной, домашнего приготовления. Если она слишком мягкая, слишком старая или переваренная — плохо дело. Если слишком жесткая — тоже. Традиционно в Ханое к лапше добавляют говядину и сухожилия, но вкусы варьируются. Застекленная витрина в моем излюбленном местечке в Старом городе завалена говяжьими лопатками — идеальное соотношение постного и жирного мяса, и многие предпочитают исключительно лопатки. Тонко нарезанное мясо на поверхности бульона как будто вянет и буквально растворяется, становится очень нежным. Некоторые пуристы, впрочем, настаивают исключительно на сыром мясе, нарезанном ломтиками идеальной толщины в последнюю минуту и добавленном в бульон, когда его несут клиенту. Посетитель может сам «сварить» говядину в горячем бульоне, в собственной миске, аккуратно посыпав его лапшой. Я, как и многие местные, предпочитаю смесь сырого и вареного мяса. Сухожилия, как бы неаппетитно это ни звучало, могут стать настоящим деликатесом даже для непосвященного, если их правильно, профессионально приготовить. Вы думаете, что они окажутся жесткими или резиновыми на вкус, как и подобает сухожилиям, но на самом деле их несложно откусить и разжевать, превратив в жирную, похожую на костный мозг субстанцию, причем усилий потребуется немного, и это в контрасте с легким,

как дымка, мясом, которое словно символизирует мимолетное удовольствие. Обычно в миске мало этих легких, полупрозрачных маленьких трубочек, и если вы не радуется, обнаружив в своей ложке сухожилие, — значит, оно неправильно приготовлено.

Вы сами приправляете фо, но, в отличие от многих похожих блюд, где каждый действует по собственному усмотрению, в Ханое царит суровая традиция в отношении лапши. Немного пасты, крошечная капелька соуса чили, щедро сбрызнуть соком лайма, слегка помешать, держа в правой руке палочки, а в левой ложку. В идеале, ожидаешь безупречного сочетания мяса, бульона и лапши в каждом глотке. Желательно есть прищипывая. И как можно ниже склоняться над миской, а также подносить ее ко рту.

На столе, помимо супа, стоит большая тарелка или корзинка с разнообразной зеленью — обычно это тайский базилик, мята и кориандр. Обедаящие добавляют травы по вкусу. Напоследок можно взять листочек и, так сказать, очистить небо.

Кстати говоря, я уж точно не специалист по лапше, а просто любитель. Но мне не только рассказывали, я все это видел и сам. Не подлежит сомнению, что идеальная миска ханойского фо представляет собой сбалансированное сочетание сладкого, кислого, пряного, соленого и даже вкуса умами, а также тонкое соединение фактур — мягкой и податливой, мокрой и скользкой, слегка вязкой, на первый взгляд жесткой, а в финале почти прозрачной, упругой и вялой, хрустящей и нежной. И это еще далеко не все. Хотя, по-моему, уже достаточно, чтобы ограбить родную бабушку и удрать в Ханой. Только посмотрите на цвета — ярко-красный перец чили, более приглушенный, темный цвет поджаренной пасты, ярко-зеленые овощи, белые корешки, розоватое сырое мясо, которое медленно сереет, варясь в бульоне, темно-коричневая говядина, белая лапша, янтарный бульон... Почти все природные тона в одной миске.

Ханойский фо — сложная и обманчиво хрупкая субстанция. Я не хочу сказать, что полностью понимаю и ценю его вневременную красоту. Пожалуй, правильнее было бы сравнить фо с любовью, а не с сексом, поскольку не хватит жизни, чтобы по-настоящему постичь этот феномен. Это — любовь безо всяких условий, и не важно, где вы наслаждаетесь ханойской лапшой — на грязной улочке или за стильной стойкой роскошного бара. Фо может вместить в себя много чего.

Иногда я чувствую себя неловко, когда пишу такие вещи.

Сушая порнография. Пусть даже речь идет о еде и путешествиях.

Но я это видел, я это пережил — в отличие от большинства моих читателей.

Кажется бестактным делиться некоторыми переживаниями. Неохота признавать, но это родители внушили мне, что хвастаться нехорошо, что бахвальство — признак плохого воспитания. (Не то чтобы я хорошо усвоил все их уроки, но об этом они, кажется, упоминали.)

Иногда совестно рассказывать о некоторых вещах, которые я видел, — и об определенного рода опыте, приобретенном за столиками ресторанов и барными стойками по всему миру. Я не смущаясь вещаю с экрана при любой возможности, но выступать перед операторами, продюсерами и так далее — другое дело. Там я могу расслабиться.

А вот писать об образах, звуках, запахах, которые вполне можно назвать оргиастическими, притом так, чтобы намеренно вызывать вождление, алчность и зависть в читателях... честно говоря, здесь задумываешься о моральных нормах. Сидя за компьютером и подбирая слова, буква за буквой, чтобы рассказать о том, что я делал и что ел, и тем самым внушить вам голод и тоску, я понимаю, что поступаю плохо.

Но к черту.

Кто откажется от хорошей оргии?

Только представьте.

Жареный гусь в Гонконге, на окраине города. Местечко ничем не примечательное. Но, впиваясь зубами в неровно нарезанное мясо, вы понимаете, что это нечто уникальное. На вас снисходит озарение. Одно невероятное ощущение следует за другим, по мере того как языковые сосочки обследуют сначала хрустящую кожицу, затем жир — сочный, сладкий и вкусный, с мясным привкусом. Жир, который еще мгновение держит форму, а затем стремительно превращается в жидкость. Такого вкуса можно добиться, только когда год за годом один и тот же человек готовит одно и то же блюдо. Вот он, за стойкой, с поварским ножом в руках. Он жарит уток и гусей с самого детства — а до него тем же ремеслом занимался его отец. Он, несомненно, все делает правильно — сидя здесь, за низеньким столиком, под звуки китайской попсы, вы тоже это понимаете и абсолютно уверены, что едите лучшего жареного гуся на планете. Может, во всей мировой истории не было ничего прекраснее. Сейчас, когда бесподобный гусиный жир стекает с вашего подбородка, а на зубах похрустывает безупречно поджаренная кожица, преувеличение кажется вполне уместным.

Ночь в Пуэбло. Продавщица тако с мужем стоит за своей тележкой, над ними одна-единственная лампочка. Они готовят

так с говяжьими языками, жаренными на гриле с луком. Когда язык по краям уже поджарился и в воздухе повисает восхитительный аромат, женщина лопаточкой снимает мясо с раскаленной решетки и кладет в мягкую, еще теплую двойную кукурузную лепешку, после чего быстро сбрызгивает зеленым соусом. Затем посыпает мясо свежей кинзой, добавляет немного сырого лука и протягивает покупателю на тонкой бумажной тарелке, которая еле выдерживает вес тако. Вы быстро засовываете еду в рот, предварительно добавив лайма и ткнув в солонку, и запиваете щедрым глотком холодного пива — и у вас буквально глаза на лоб лезут.

Пока вы стоите так в темноте, рядом с бродячими собаками, ожидающими подачи, на вашем лице сменяются самые разные выражения, от испуга до невероятного блаженства. На табуретках, которые продавщица тако вытащила на улицу специально для клиентов, сидят отец, мать и двое детей, и вы только и думаете о том, как бы, бросив на вас взгляд при столь странном освещении, эти дети не испугались бы на всю жизнь.

Передо мной целый Эверест из моллюсков, устрашающая многоярусная башня из колотого льда и водорослей, лежащих грудой и украшенных устрицами из Белона и Канкаля. Я вижу береговых улиток, морских ежей, петушков, две разновидности гигантских крабов — их клешни сердито устремлены в небо, вздымаясь над тушками многочисленных омаров с мясистыми перепутанными конечностями. Их огромные тела окружены маленькими креветками с бисерными глазками и лангустинами, разбросанными как попало, словно жертвы катастрофы. Самое поразительное — что перед каждым посетителем в этом маленьком кафе возвышается точно такая же груда морепродуктов. Пожилая чета за соседним столиком, орудуя крохотными пальцами, с тихим похрустыванием и причмокиванием уничтожает это невероятное количество еды. Старички выглядят слишком хрупкими для того, чтобы осилить такое, ан нет, официанты только и успевают убирать со стола миски с пустыми ракушками. В одном углу — элегантная дама, в другом — большая компания парижан, которые выбрались на выходные; и все они заказывают еще. Клиенты пьют вино, белое и розовое, и с необычайной осторожностью намазывают масло на тонкие ломтики черного хлеба, прежде чем вернуться к пиршеству: они хватают омара за хвост и одним жестоким рывком отрывают его от панциря или разгрызают и высасывают раздробленный щиток краба, беспечно пачкая руки жиром.

Маленькая портовая гостиница. Подушки жестковаты, обивка слишком пестрая, простыни слегка пахнут хлоркой.

А те, кто сидит вокруг, еще только собираются ужинать.

Первое, что ожидает вас поутру в Кучинге, на Борнео, сильнейшее похмелье. Вы не в состоянии взглянуть собеседнику в глаза, будучи в полной уверенности, что накануне сказали или сделали что-то ужасное. Недаром вы провели целый вечер за ланкау (местный рисовый виски) и проклятой текилой. В любом случае, чья это была идея?.. Вы не обращаете вида на реку, на утренние звуки и запахи, сосредоточившись только на облупленной белой миске с дымящейся лапшой лакса, которая сулит облегчение. Сначала до вас доносится аромат, когда официант приносит еду, и стук посуды о стол отдается в черепе. Богатый, горячий, вкусный, пряный запах рыбы и кокосового масла. Вы вооружаетесь палочками и ложкой и с хлопаньем втягиваете в рот первую порцию лапши — чары самбала овладевают вами, изгоняя зло. Следом идут креветки, моллюски и рыба... вновь сладко-пряный соус... и опять лапша. Горячо. Очень горячо. Вы обливаетесь потом, яд выходит через поры, сознание берется за работу... нечто, похожее на надежду, возникает в вашем сморщенном, иссушенном солнцем, злополучном мозгу.

Очередная «агроусадьба». Такие есть по всей Италии — маленькие домики со столами для пикников, по большей части наскоро выстроенные на фермах. Готовят там на очагах, полевых кухнях. Я в Сардинии, и на моей тарелке — самая простая на свете вещь. «Спагетти алла боттарга» — спагетти с тунцом, паста, политая местным оливковым маслом, с долькой чеснока, горячим перцем и соленой икрой кефали. Фирменное блюдо региона. Трудно объяснить, почему это так вкусно. Соленый, откровенно рыбный вкус икры сочетается с более тонким вкусом пасты из пшеничной муки — плюс едва слышные нотки жгучего перца и острый, но приятный привкус оливкового масла первого отжима. Блюдо запивают соблазнительным аликанте — красным вином, чье незамысловатое обаяние произведет на вас неизгладимое впечатление. Больше вы и думать не хотите о бордо, о дорогих бургундских винах с их сложным букетом. Барон Ротшильд может появиться прямо у ваших дверей с полным багажником фантастических винтажных вин — ну, предположим, он пьян и предлагает их задаром, — но вы откажетесь. Здесь, сейчас?

Подтирая со дна тарелки оливковое масло и последние икринки, попивая молодое безымянное вино, вы презиращаете прочие напитки.

Если вы спросите хозяина, откуда вино, он укажет на старика, который сидит в углу, читая спортивный журнал. С губы у него свисает сигарета.

Служащие в районе Синдзюку совсем раздухарились, деловые личины сброшены до завтрашнего дня. С каждой новой порцией пива или саке, которое они подливают друг другу, маски сменяются настоящими лицами. Выпив, японцы становятся шумными, дружелюбными, сердитыми, сентиментальными, возбужденными. Поедая якитори — любовно обжаренные кусочки цыплячьего мяса — вы с любопытством наблюдаете сцены национального японского помешательства. Человек в головной повязке осторожно поворачивает шампуры с шипящей курятиной над рдеющими углями в металлической жаровне. Кто-то протягивает вам еще пива — огромную бутылку. Комната наполнена дымом от капающего на угли куриного жира и сигарет. Людей, которые сидят в зале — на европейский манер или скрестив ноги в носках, — почти не видно. Одни запрокидываются на бок, другие наваливаются на стол — краснолицые, потные. Толстый дым, висающий в воздухе, заслоняет лица. То и дело какая-нибудь компания, устроившаяся у окна, открывает его на несколько минут, пытаясь проветрить помещение.

Вы сидите у стойки, перед вами — деревянная миска, из которой торчат только что обглоданные шампуры. Вы грызете мягкий грудной хрящ, колени и бедрашки, едите фрикадельки из цыпленка, вымоченные в сыром перепелином яйце. Вокруг заказывают куриные сердца, печенку, мраморное мясо — маленькие, ровно нарезанные кусочки говяжьего языка, нанизанные на бамбуковые палочки, соленые, благоухающие, сдобренные морской солью или красным перцем. Их медленно поворачивают над углями, пока они не достигнут идеальной готовности. Вы уже съели много шашлыков из куриной кожицы, плотно накрученной на длинную бамбуковую щепку, а затем поджаренной на медленном огне — она становится хрустящей и немного вязкой, но остается нежной в середине. А еще — гузка. Вы доедаете последние шесть штук — и вполне довольны собой. Жирная выпуклость, на которой остаются аппетитные кусочки ароматного, маслянистого мяса, разделенного тонким слоем хряща, — это лучшее, что есть в цыплятах. И конечно, у каждого

цыпленка только одна гузка, поэтому запас ограничен. Мужчина напротив, который тщетно пытается принять вертикальное положение, подпирая голову локтем и время от времени чуть не падая лбом на стол, смотрит на ваши, то есть не на ваши, на куриные — гузки и явно злится. Вы не знаете, на что он сейчас жалуется шеф-повару, но догадываетесь — ведь это вы, негодный гайдзин, сожрали последние гузки в этом заведении.

Надо поставить бедняге саке.

В закускойной на Хьюстон-стрит из гигантского подогревателя вытаскивают пастроми и режут вручную на тончайшие ломтики. Мясо влажное и такое нежное, что удивительно, как удастся его нарезать, не превратив в кашу. Парень вкладывает темно-розовую говядину меж двух кусков свежего ржаного хлеба и добавляет ярко-желтую горчицу. Вы гоняете кусочки соленого, ароматного мяса по тарелке с помощью ломтика маринованного огурца и запиваете «Доктором Брауном». Соленый, острый, пряный, кислый вкус идеально сочетается со сладкой газировкой.

Пятьдесят миль от Праги. Располовиненная туша только что зарезанного борова висит, еще дымясь, на чем-то вроде детских качелей. Сырое, дождливое утро, ноги промокли, вы греетесь, свернувшись у маленького очага, на котором кипит котелок со свиной. Родные и друзья мясника пьют сливовицу и пиво; хотя до полудня еще далеко, вы уже изрядно напробоовались и того и другого. Кто-то зовет вас в дом, на кухню, где мясник смешивает свиную кровь с жареным луком, специями, крошками хлеба и принимается набивать сосиски и колбасы. Обычно оболочку натягивают на металлическую трубу, включают мясорубку, засовывают в кишку фарш — и колбасы появляются словно по волшебству. Но этот человек поступает иначе. Он готовит фарш вручную. На разделочной доске лежит целая груда влажных черных оболочек, почти утративших форму, но он хватает оболочку, сует два пальца с одного конца и что есть сил растягивает, а затем погружает обе руки в фарш. Вихрь движений — используя ладонь в качестве воронки, мясник набивает оболочку фаршем, каким-то чудом втискивая расползающееся кровавое месиво в отверстие. Он проделывает это снова и снова с невероятной скоростью и движется вдоль стола — точь-в-точь молотилка, прокладывая себе путь на кукурузном поле. Слева растет груда длинных, пухлых, блестящих, до отказа набитых колбасок. Сквозь прозрачную кожицу виднеется темное,

лиловатое содержимое. Помощник прищипывает их деревянными щепочками. За считанные минуты все готово.

Вернувшись на холодный двор, вы пьете пятую порцию сливовицы, когда в облаке пара, прямо из котла, появляются сосиски. Суровые крестьяне с загрубелыми руками и лицами промокли и слегка пьяны, но холодный туман и дождь явно не мешают им наслаждаться едой. Подают гуляш, остатки которого вытирают хлебными корками, потом суп с кровью и много-много сосисок. Свинья представлена во всем своем разнообразии. Но кровавая колбаса — это просто песня. Вонзаешь в нее нож — и она буквально взрывается на тарелке, точь-в-точь как в голливудском фильме, когда пуля разносит кому-нибудь череп. Вы вспоминаете Золя, величайшего мастера кулинарной порнографии. Помните великолепную сцену в мясной лавке? Трагически нелепый герой умирает от голода посреди фантастической роскоши. Его родственники смешивают кровь и специи для *boudin noir* — кровавой колбасы — и наполняют стеклянную витрину заманчивыми деликатесами, которые ему не дозволено попробовать. Здесь пахнет точно так же — кровью и луком, паприкой и мускатным орехом. Сладость, вожделение... и смерть. Женщина на противоположном конце стола, с лицом, похожим на бетонную глыбу, замечает, как вы на мгновение восхищенно закрываете глаза, и улыбается.

Шесть часов утра — время, когда выпекают *pains raisin* — хлеб с изюмом — и покупатели выстраиваются в очередь в темноте у двери крошечной парижской булочной в ожидании первой партии. Багеты готовы — обжигаяще горячие, только что из кирпичной печи, умышленно безобразные по форме, неровные, грубо надрезанные сверху. Они слишком горячи, чтобы их есть, но вы все равно хватаете багет, осторожно раздираете и быстро запикиваете внутрь масло. Оно немедленно тает и затекает в желобки и выемки мякиша. Вы держите багет, точно сэндвич, и с хрустом вонзаете зубы в корочку. Вы не ели со вчерашнего дня, желудок еще не проснулся и не готов к такому изобилию ощущений. Реакция соответствующая. Вам больно. На мгновение кажется, что вы сейчас упадете в обморок.

В изысканной итальянской закусочной на Пятьдесят девятой улице вы, укрепив свой дух коктейлем «Негрони», готовы вкусно поесть, и на столе перед вами неожиданно появляются маленькие чикетти — икра морского ежа на крошечных ломтиках

поджаренного хлеба. Это само по себе прекрасно, думаете вы, но шеф-повар совершил нечто, выходящее за рамки возможного — на грани святотатства. Он увенчал каждую мясистую оранжевую икринку тонкой, как ниточка, стружкой *lardo* — свиного жира — слегка подкопченного и приправленного травами, который готовят в мраморных пещерах тосканских гор. Он обвивает икринку и вот-вот растает. Вы поспешно кладете чикетти в рот, не сомневаясь, что совершаете смертный грех, — и вы счастливы. Это слишком хорошо. Не просто вкусно... вкусно до неприличия. Вы подзываете официанта и требуете еще.

Эту креветку ловят в особенно глубоких водах, объясняет вам мужчина, который следит за жаровней. Он сам жжет уголь — два разных вида. Гриль — тоже его изобретение. Сверкающая, безукоризненно чистая металлическая решетка, каждая секция поворотом колеса поднимается и опускается на определенную высоту. Он почти ничего не добавляет к блюдам. Морская соль. Немного испанского оливкового масла. Повар улыбается, когда кладет креветку перед вами, и вы начинаете ее есть — с хвоста, сдирая панцирь и поглощая мясо Целиком в два приема. Потом наступает очередь головы — она оторвана и ждет своей очереди. Вы подносите ее ко рту и выжимаете горячий мозг, точь-в-точь пасту из тубика. Царит тишина, потом до вас доносится слабое блеяние овцы на холме. Повару нравится, что вы должным образом оценили его креветки. У него есть и кое-что еще. Он извлекает маленькую горку горящих углей из печи, кладет под свой самодельный гриль, опускает решетку и раздувает жар. Еще один предмет собственного изобретения — сковородка, которая больше похожа на решето, чем на кухонную утварь. Он sprays ее маслом и несколько секунд разогревает над рдеющими углями, а потом быстро, но осторожно кладет на нее пригоршню крошечных, прозрачных морских угрей, сдабривая их щепоткой соли. Раз-другой подбрасывает, а затем снимает их с огня и перекладывает в миску. Вы целиком и полностью сознаете, что перед вами — редчайшие из божьих созданий, предназначенных в пищу (по крайней мере, в это время года). Каждый угорь, тонкий как макаронина, приплыл сюда из Саргассова моря и поднялся по течению реки, достигнув севера Испании, чтобы попасть в сети. Повар убил их всего несколько минут назад, отравив табаком. В течение двух-трех недель, когда угри есть в продаже (если предположить, что вам они доступны), они продаются по тысяче долларов за килограмм. Их почти не готовят — в этом нет нужды. Если намотать угря на вилку и

поднести ко рту... Это — вкус, о котором грешно говорить.

Тушеное мясо в Сычуани — блюдо, которое выявляет ваши темные стороны. Вы смотрите на прочих посетителей в переполненной, нестерпимо яркой закусочной в Чэнду, которые вытирают шеи холодными салфетками. У них красные, искаженные болью лица. Некоторые держатся за животы. Но они, как и вы, продолжают окунать палочки, которыми держат мясо, рыбные фрикадельки и овощи, в огромные сосуды с темным маслом зловещего обличья. Похоже на лондонский бордель Викторианской эпохи, о которых вы читали, со шлепательной машиной, способной обработать сорок клиентов за раз. Здесь — точно такое же массовое извращение. Как будто все мы, до одного, не будучи знакомы, объединены одинаковой ужасной манией. Жидкость бурлит и пузырится, словно колдовское варево, — непрозрачный, красновато-коричневый состав с чудовищным количеством красного перца. Эта подливка кипит и с каждой минутой становится все крепче. Вы погружаете в нее кусочек требухи — он исчезает под поверхностью, сморщивается и твердеет; потом вы извлекаете его из адского варева и суете в рот. От острого перца у вас чуть не лопается череп, но... Маленький черный сычуаньский перец, который незаметно плавает бок о бок со своими агрессивными сородичами, обладает сверхъестественной способностью притуплять жжение — сначала он действует на язык, а потом и на мозг. Знакомое ощущение — запах, который вы чувствуете повсюду в этом регионе Китая, им насыщен воздух. Он укрепляется и приходит вам на помощь, точь-в-точь кубик льда, который прикладывают к ожогу, — он борется с болью и побеждает. Рубашка взмокла от пота, вы испытываете сильное желание сложиться пополам.

Боль, за которой следует облегчение.

Точнее, приятное оупление, совсем как анестезия. Как будто вас одновременно шлепают и целуют. За много лет жизни, которую вы считали насыщенной и интересной, вы уж точно не испытывали ничего подобного. Фильм «Девять с половиной недель» оставил вас бесстрастным. В эпоху ваших юношеских постельных злоключений вас бы испугала перспектива даже ненастоящих страданий.

До сих пор вы не сомневались, что боль — это всегда плохо.

А удовольствие — хорошо.

Сейчас все смешалось.

Глава 9

Мясо

Я считаю, что большой американский гамбургер — это произведение искусства. Его простое очарование благородно и неиспорченно. Самый простой рецепт — взять мясной фарш, соль и перец, придать фаршу форму пирожка, поджарить на гриле, затем положить меж двух половинок булочки, при желании добавить салат, ломтик помидора и кетчуп. С моей точки зрения, это блюдо достойно и человека и Бога. Хороший гамбургер можно приготовить и более замысловатым способом, с дополнительными ингредиентами — например, вкусным сыром, беконом, приправой... но его невозможно сделать лучше.

Я съем гамбургер с голубым сыром, если мне захочется голубого сыра. Если я просто хочу гамбургер, то предпочту классику — мясо в булочке.

По-моему, это самый лучший вариант.

Я не сомневаюсь, что человеческое существо эволюционировало, обзаведясь впередсмотрящими глазами, длинными ногами, ногтями и клыками, чтобы удобнее было преследовать более медлительных и глупых животных, убивать их и поедать. Мы созданы для того, чтобы добывать и пожирать мясо, — и перешли на новую ступень эволюции, когда научились его готовить.

Впрочем, мы созданы не для того, чтобы есть всякую дрянь и подхватывать кишечные инфекции, и каждая эпидемия служит тому наглядным доказательством. Из-за этого каждый год заболевают десятки тысяч людей, а некоторые умирают в ужасных мучениях.

Кому-то не повезло. Вот как я думал, пока не прочел недавние статьи об особенно опасной вспышке инфекции O157:H7.^[28] Я пришел в ярость и в ужас: меня поразили не столько тот факт, что кишечная палочка проникла в нашу пищу и стала причиной болезней, но и то, каким образом были приготовлены другие, теоретически «здоровые», гамбургеры — те, из-за которых никто не заболел. Я хорошо знал — точнее, предполагал, — что замороженные полуфабрикаты, предназначенные для использования в дешевых заведениях системы фастфуда и для продажи в супермаркетах, — это отнюдь не лучшего качества мясо. Но когда я прочел в *New York Times*, что американская продовольственная империя *Cargill*, среди прочего, регулярно использует для приготовления гамбургеров «смесь перемолотых в

кашу кусочков и обрезков со скотобоен»... что «мясо доставляют с боен в Небраске, Техасе и Уругвае, а также из Северной Дакоты, где его обрабатывают аммиаком, чтобы убить бактерии»... честно говоря, я был удивлен.

Дочитав статью, я укрепился в своем убеждении, что мне больше по душе изготовители кокаина, чем люди, работающие в мясной индустрии. Я не стал вегетарианцем, но моя вера была серьезно поколеблена. До сих пор я не сомневался, что мясо — даже низкого качества — не может быть плохим.

Назовите меня сумасшедшим или идеалистом, но я искренне убежден, что, если вы готовите гамбургер для человеческого потребления, ингредиенты никоим образом нельзя обрабатывать аммиаком. Или иным моющим средством.

Вряд ли я прошу слишком многого. Я не требую золотых гор для моих собратьев, любителей гамбургеров. Но то, что лежит на столе или на разделочной доске, должно по крайней мере выглядеть так, чтобы среднестатистический американец мог назвать это «мясом».

И это говорю вам я. Я поглотил огромное количество мяса южноафриканского бородавочника, включая внутренности, уши и рыло. Я ел сырую тюленину и мясо морских свинок. Однажды я съел летучую мышь. Но всякий раз было хотя бы понятно, что передо мной — некое животное. В худшем случае оно напоминало на вкус цыпленка, но не пластмассу.

Огромное количество бургеров в нашей стране теперь содержат обрезки внешних частей туши, которые некогда считались пригодными лишь для собачьего корма. Но теперь благодаря чудесному процессу, изобретенному вышеупомянутой компанией, которая «подогревает обрезки, удаляет жир при помощи центрифуги и обрабатывает мясо при помощи аммиака», нет нужды тратить первоклассный продукт в дешевых закусочных.

«Мясная смесь с разных скотобоен» — вот как *The Times* описывает нынешние полуфабрикаты. Но что, черт возьми, это значит?

Представители мясной индустрии, которые рвутся в телевизионные студии, чтобы отразить удар, нанесенный им недавней вспышкой кишечной инфекции *E. Coli*, обычно выражают соболезнования пострадавшим и заверяют, что мясо стало безопасней, чем когда бы то ни было. Они утвердительно хмыкают, и это вполне сходит за ответ, когда начинаются горячие возражения против мяса в целом. Но они становятся очень осторожны, когда речь заходит о подробностях. Если их просят объяснить, какие именно обрезки используются для приготовления гамбургеров, они, разумеется, утверждают, что это

— куски лучших частей туши (филей, ребер, вырезки). Теоретически так и есть.

Но откуда конкретно взяты эти куски? Филей, вырезка — красиво звучит, но речь идет преимущественно о тех участках, которые вступают в контакт с воздухом, грязными шкурами других животных, дерьмом и прочими потенциальными загрязнителями. Вот какой вопрос нужно задавать: пожалуйста, скажите, какие из этих обрезков вы бы не смогли пустить в дело несколько лет назад и как именно вы их обработали, чтобы получить «безопасное», по вашему утверждению, мясо?

Еще одна аномалия мясного бизнеса: большинство крупных боен согласятся продать свою продукцию лишь тем изготовителям, которые не станут проверять мясо на наличие кишечной палочки, пока оно не пройдет через мясорубку вместе с сырьем из других источников. То есть компания, которая перемалывает все полученные обрезки (прежде чем продать мясо в школьные столовые), зачастую не проверяет их, пока не смешает с мясом, полученным с других боен (а их обычно три-четыре). После этого можно смело говорить «я не виноват». Хозяева боен ничего не желают знать — ведь если что-нибудь окажется не в порядке, им придется решать проблему и отвечать за некачественное мясо. В том числе отозвать назад все, что было продано другим покупателям.

Потребуйте от женщины, чтобы она занялась сексом без презерватива с четырьмя-пятью мужчинами, прежде чем лечь с вами, — в таком случае она не сможет ткнуть пальцем на вас, если впоследствии у нее обнаружится триппер.

Наверное, нужно отметить, что «Макдоналдс» и большинство других розничных компаний проверяют готовый продукт намного чаще, чем люди, которые присылают им продукцию, и куда более тщательно, чем школьная администрация. Это, конечно, приятно и весьма разумно с их стороны — но не вполне правильно.

Рекламные агенты мясной индустрии неустанно твердят, что лишь крошечный процент их продукции приходится отзываться с рынка из-за плохого качества. Но в нашей стране едят очень много мяса. Каким бы маленьким ни был упомянутый процент, это тем не менее чертова прорва гамбургеров.

Я не Эрик Шлоссер, меня трудно назвать поборником чистой здоровой пищи, и мне явно недостает гуманизма, но знаете что? *Cargill* — самая большая частная компания в Америке. Ее доход — сто шестнадцать миллиардов долларов в год. И они пытаются сэкономить несколько центов на дешевых гамбургерах, продавая дрянное мясо, обработанное аммиаком? Обрезки, которые требуется извлечь, очистить и обработать, прежде чем превратить

в фарш? Загадочное мясо, собранное со всего света и пропущенное через мясорубку? Иметь дело с такой продукцией — все равно что искать иголку в стоге сена.

Я надеюсь, что, будучи американцем, смогу зайти в любой американский ресторан и заказать типично американский гамбургер — средней прожарки, с кровью. Я не хочу, чтобы мясо по умолчанию жарили до полной готовности, чтобы избавиться от потенциальных инфекций.

Я надеюсь, что мне не придется мыться и чиститься с головы до ног сразу после того, как я приготовлю гамбургер.

Я надеюсь, что всегда смогу смотреть на свой гамбургер как на еду, а не как на омерзительную совокупность бактерий.

Я уверен, что слова «мясо» и «аммиак» не должны встречаться в пределах одного абзаца, не говоря уже об одном предложении. Если, конечно, речь не о том, как избавиться от трупа.

И сейчас с вами говорит не Майкл Поллан и не Эрик Шлоссер. Я гораздо меньше беспокоюсь из-за другого повседневного лакомства — хот-дога. В случае с хот-догом все-таки есть ощущение обоюдного согласия. Мы твердо знаем, что эта сосиска может быть сделана из чего угодно — из стопроцентно кошерного мяса, туши мертвого жирафа или без вести пропавших членов семейства Гамбино. Когда покупаешь хот-дог, особенно нью-йоркский, то негласно соглашаешься рискнуть. Так или иначе, они заранее поджарены, поэтому что плохого может быть?

С гамбургером все по-другому. В отличие от импортных немецких полуфабрикатов — сосисок для хот-догов, гамбургер символизирует национальную общность. Барбекю на заднем дворе и мамочкин мясной пирог — это американские традиции.

Не слишком ли многого я требую, считая, что всякий имеет право приготовить и съесть гамбургер без страха? Гордо стоять на заднем дворе (если таковой имеется) и жарить, черт побери, гамбургер для своего ребенка, не опасаясь скормить ему некачественную еду? Не подвергать перекрестному допросу свою мать, если у нее хватит безрассудства предложить внуку мясного хлеба?

Это не то право, которого следует просить.

Оно получено мною при рождении. Человек, который пытается испортить мой гамбургер и нарушает освященное веками правило; человек, который продает мясо, не соответствующее даже невысоким стандартам, — не патриот и не американец в полном смысле слова. А правило таково: то, что мы едим, должно быть говядиной, не обязательно лучшей, но непременно узнаваемой, преимущественно красного цвета,

несомненно свежей, от молодого бычка или коровы. В идеале ее сочтет вкусной и съедобной среднестатистический доберман.

Если вы скармливаете американским детям всякую дрянь или сознательно способствуете ее попаданию на рынок, если такова ваша бизнес-модель, то я не стану возражать, если однажды вас накормят обезьяньим дерьмом. Я и сам охотно в этом поучаствую.

Таким образом, у меня есть нечто общее с вегетарианцами и сторонниками этичного обращения с животными — наши интересы, до некоторой степени, совпадают. Они не хотят, чтобы люди вообще ели мясо, а я, после недавних событий, начинаю думать, что потребление мяса просто нужно сократить. РЕТА^[29] возражает против того, чтобы перепуганных животных загоняли жестоким образом в клетки, где они стоят по колено в собственном дерьме. Защитники животных вообще не хотят, чтобы животные умирали, — по-моему, они полагают, что со временем куры получают избирательные права. Но лично я не хочу, чтобы с животными жестоко обращались, потому что это делает их мясо менее вкусным и менее безопасным для наших желудков.

Многие скажут вам, что именно извращенное американское отношение к так называемой пищевой цепочке — иерархии, которая всегда завершается мясом, — медленно ведет нацию к гибели. Аэропорты и перекрестки заполнены огромными, медлительными, болезненно тучными, пыхтящими и отдувающимися людьми, которые неотступно бредут к безвременной смерти. Невероятные цены на медицинское обслуживание якобы напрямую связаны с тем, что (и сколько) мы едим, а вовсе не с употреблением сигарет и наркотиков.

Я считаю себя человеком, который склоняется к либертарианству. Мне становится неловко, когда правительство говорит, что должно вмешаться и сделать за нас решительный выбор — определить, что можно и что нельзя есть. В идеальном мире люди имели бы право лопать жирную пищу сколько вздумается, лишь бы это не стало проблемой для соседей.

Неутолимая жажда дешевого мяса, честно говоря, нас губит. Наши искаженные представления о ежедневном питании разрушают основы общества самыми разными способами. Мы, несомненно, стали нацией, которая занимается лишь тем, что продает друг другу чизбургеры, добавлю лишь, что самые привилегированные представители нашего общества дают нам на это деньги в долг.

Жестокость и безобразие скотоводческой фермы и ее губительное влияние на окружающую среду, конечно, возмущают всякого разумного человека. Но в первую очередь нам вредит всеобщее занижение стандартов, связанных с постоянным

требованием дешевого мяса, откуда бы оно ни пришло и каким бы скверным ни было на вкус. Мы дружно жмем плечами и иронически подмигиваем, когда сознательно поедаем то, что на вкус в лучшем случае напоминает картон и гнилой лук.

Хотя в Америке нет закона, вынуждающего непременно продавать и покупать дешевый фарш, что-то тем не менее случилось с моим любимым гамбургером — и я испытываю смешанные чувства. Я наблюдаю за медленным проникновением в массы «модного», «дизайнерского» гамбургера.

Много лет назад — так много, что вряд ли кто-то из нас помнит, — большинство американцев питали такую же традиционную привязанность к кофе. Они полагали, что право на приличный и дешевый — не обязательно первоклассный — кофе в картонном стаканчике или тяжелой фарфоровой чашке принадлежит каждому американцу с рождения. Повсеместно считалось, что кофе должен стоить от пятидесяти центов до доллара и сопровождаться зачастую неограниченными добавками. Потом появился «Старбакс», чей гений проявился отнюдь не в изобретении «латте», «декаф», «мокко» или «квенти». И даже не в блистательной лжи по поводу безупречного качества.

«Старбакс» осознал, что американцы готовы тратить больше денег за чашку кофе и что они будут гордиться собой, если заплатят пять долларов за порцию удовольствия, вместо того чтобы покупать дешевое варено, которое в телесериалах пьют только бедняки, живущие в трейлерах. Более того, американцы хотели наслаждаться кофе (точнее, сидеть с ним) в местах, которые очень напоминали... «Старбакс». В местах, где молодые привлекательные люди (точь-в-точь актеры телесериалов) попивали кофе и остроумно беседовали над порцией оладий с клюквенным вареньем. Под негромкую, неагрессивную музыку. Кофе — пять долларов порция.

Если несколько лет назад человек, стоящий за прилавком (и уж точно, черт побери, его не называли «бариста»), просил с вас пять баксов за чашку кофе — любого кофе, он, по меньшей мере, ожидал возражений. А теперь? Вы заплатите не моргнув глазом. Стоимость кофе выросла за считанные дни.

Подозреваю, то же самое произошло — и будет происходить — с гамбургером. Индустрия моды поняла это давным-давно. Мало кто может приобрести настоящий костюм от «Гуччи». Но, несомненно, многие в состоянии купить китайскую футболку, на которой написано «Гуччи». Люди, которые никогда не смогли бы поесть, скажем, в *Craft*, несомненно, могут себе позволить купить гамбургер «от Тома Коликкио». И скорее всего, это будет неплохой гамбургер.

Если продолжать в том же духе, то хороший «дизайнерский» гамбургер, который вы без опаски дадите детям или без угрызений совести съедите в присутствии друзей, будет стоить двадцать четыре доллара.

Теоретически крупнейшие производители мяса должны были предвидеть, что экономия тридцати центов с фунта — отличная штука; но они не думают об этом теперь, когда рискуют вылететь с рынка. Еще несколько вспышек кишечных заболеваний в закусочных или школьных столовых — и скорее всего их ждет полное фиаско. Очень немногие родители позволяют своим малышам есть то, о чем постоянно твердят на Си-эн-эн, сопровождая репортаж фотографиями мертвых детей и больных животных. Вскоре благодаря искренней заботе о здоровье и перемене пищевых привычек Америка и впрямь начнет есть меньше этого так называемого мяса.

Недавнее прошлое показало, что *Big Food*^[30] на голову впереди нас по части рыночных исследований. Скорее всего, если всей Америке вдруг опротивеет классический гамбургер, они встретят нас с распростертыми объятиями. Как показывают исследования, невероятное количество «новой», «здоровой», «органической» пищи принадлежит тем же компаниям, которые и запугали потребителей, заставив обратиться к экологически чистым продуктам. Это все равно что сломать человеку ногу — и тут же продать ему костыли. «Мы здесь, с вами — когда вам надоест наша продукция или вы просто испугаетесь. Разумеется, обойдется чуть дороже. Но вы ведь этого и ждали».

Может быть, причины кардинальных перемен кроются не в заботе о здоровье, не в растущей осведомленности, не в успехе такой замечательной книги, как «Нация фастфуда»^[31]... может быть, причиной послужил тот хитрый и циничный повар, который придумал «гамбургер Кобе».

Его (или ее) трудно винить. Эта новинка возникла в самое подходящее время. Нью-йоркские рестораны были забиты громогласными финансистами в полосатых костюмах, которые наслаждались возможностью хвастливо выложить сто долларов за гамбургер. В конце концов, из Кобе привозят лучшее мясо в мире, не так ли? Специально отобранных коров массируют и делают им пивные ванны. Возможно, даже удовлетворяют сексуально.

В итоге жизнерадостные финансисты из ныне не существующих банков и брокерских контор спешили вереницей, словно лемминги, за «лучшим в мире гамбургером». Разумеется, все шансы — за то, что мясо, которое лежит в «японском гамбургере», не имеет никакого отношения к Японии. В лучшем случае — это его отдаленный родственник. Даже если в

«гамбургере Кобе» таки попадалось нежное мясо балованного скота породы вагю, он был (и остается) совершенно бессмысленным, в высшей мере расточительным и даже неприятным экспериментом.

Что же делает мясо вагю столь желанным? Удивительная мраморная окраска — крапинки жира, которые его испещряют (содержание жира порой доходит до пятидесяти процентов). В результате мясо делается мягким и вкусным и обладает тонким ароматом. Готовя фарш для гамбургера, можно положить в него сколько вздумается жира — просто возьмите из банки и бросьте в мясорубку, поэтому нет никаких причин платить сто баксов за гамбургер. Гамбургер, как правило, такой же мягкий, как и обычный кусок мяса, — и тонкий вкус настоящего вагю, несомненно, будет утрачен, если вы сунете его меж двух булочек и польете кетчупом.

Шесть унций татаки из настоящей вырезки вагю — средней прожарки, тонкими ломтиками — это предел мечтаний гурмана. Это вкусно. Жир буквально ударит вам в голову. Двухсотграммовый «гамбургер Кобе», приготовленный из настоящего мяса вагю, — это воплощенная бессмыслица.

Но нет. Сливки общества в большом городе заказывали их десятками и хвастались всему свету. Хозяевам ресторанов быстро стало ясно, что перед ними — огромный, ранее не освоенный рынок, дающий возможность продавать дорогие гамбургеры. Клиенты с определенным уровнем дохода готовы — и даже стремятся — платить больше. Все, что нужно, — поставить какое-нибудь ключевое определение рядом со словом «гамбургер», и можно смело набавлять цену. Ключевым словом может быть имя знаменитого шеф-повара (многие из них оценили эту идею) или название места, откуда привозят высококласное мясо (так, «Кобе» наводит на мысль о специально выращенном, органически чистом и сексуально удовлетворенном скоте). Плюс разные «бонусы» вроде фуа-гра, трюфелей, тушеного бычьего хвоста и экзотических сыров из далеких стран.

Нью-йоркский ресторан Джеффри Ходорова *Kobe Club* должен был наводить на мысль о заведении, где собираются и общаются многоопытные гурманы и первые лица бомонда, делясь друг с другом своими познаниями о мясе. Фактически — апофеоз идеи.

Но Ходоров немного запоздал — нью-йоркцы уже пошли дальше.

Питая инстинктивное подозрение к «фирменным» ярлычкам и испытывая неловкость по поводу всей идеи *Kobe Club*, нью-йоркские гурманы стали оглядываться по сторонам в поисках престижного мяса. Возможно, «мясо Кобе» пострадало от своей

связи с Ходоровым — человеком, которого всякий раз избирают мишенью кулинарные обозреватели. Блогеры считают почти обязательным высмеять его последние авантюры — зачастую еще до того, как новинки станут достоянием публики. Смеяться над Ходоровым — все равно что пускать шпильки в адрес продюсера Бретта Ратнера,^[32] если вы начинающий кинокритик. Вы немедленно зарекомендуете себя как серьезный обозреватель. (Ходоров, как и Ратнер, кажется, рад услужить — посмотрите на нелепые, странные подделки вроде *Rocco* — сущий ужас, вдохновленный реалити-шоу; на *Caviar* и *Banana*, нечто в бразильском духе; на *English is Italian*; и на последнюю выдумку Ходорова, чудовищную попытку объединить азиатскую кухню, суши и японский бар «изакая».) Даже закаленные кулинарные критики не могут устоять — каждый раз, как представляется возможность дать Ходорову пинка. Остроты пишутся буквально сами собой.

В Нью-Йорке, пережившем «эпоху Кобе», искали новый способ выудить у клиентов больше денег за гамбургер. Недостаточно было добавить чуть-чуть фуа-гра или домашней приправы. В тех кругах, где подобные вещи всерьез обсуждаются и рассматриваются, зазвучал призыв вернуться к изначальному, незамутненному, традиционному гамбургеру. Подлинный гамбургер, как утверждали рьяные поклонники, — это «оригинальный рецепт», не испорченный «иностранщиной» и «модернизацией». Мясо должно говорить само за себя. Классический гамбургер состоит из лучшего фарша, который сделан из лучшего мяса, полученного, в свою очередь, от животных лучших пород. И приготовить его нужно правильно.

Зайдите в нью-йоркскую *Minetta Tavern*, где продают гамбургеры «Блэк лейбл» — из эксклюзивного, органически чистого мяса от *Creekstone Farms*. Оно просто и незамысловато обжарено на сковороде — именно так, с нашей точки зрения, Господь Бог заповедал жарить гамбургеры — и вложено в булочку, с добавлением лука, кусочка помидора и салатного листка. Все как в старые времена. Только стоит двадцать шесть долларов.

Это, черт побери, король гамбургеров — гамбургер, который трудно превзойти. Он, вероятно, стоит таких денег — если они у вас есть. Хотя, если вы пришли в *Minetta Tavern*, то скорее всего есть.

Но скорость, с которой ловкие и предусмотрительные рестораторы вроде Лорента Турондела, Дэниэла Булюда, Тома Коликкио, Губерта Келлера, Бобби Флая и даже Эмерила расширяют границы нашего представления о гамбургерах, просто

ошеломляет. Все они, следует заметить, и впрямь готовят отличные гамбургеры. Это — новый хит; и, вероятно, останется им в обозримом будущем. Тренд, который идеально отвечает духу времени и по-прежнему остается относительно доступным даже в сложных экономических условиях. Блюдо, вполне соответствующее национальному духу. Американцы хотят вкусной еды, повышающей самооценку, и ополчаются на все «вычурное», «нелепое» и «снобистское» — то есть на напыщенные названия, на растущее ощущение дискомфорта в том, что касается традиционной еды, на высокомерие гурманов, которые больше всего на свете наслаждаются спорами о том, что является самой «аутентичной версией» повседневных блюд.

Но каков же истинный гамбургер? Привычный и, предположительно, безопасный (мы привыкли в это верить), такой практичный гамбургер в обертке, истекающий чистым жиром, с кусочком помидора, луком и листком салата, который никто никогда не ест... а еще — вялый ломтик неизбежного маринованного огурца и одинокий кусочек сыра, полурастаявший и вновь застывший, который лежит в булочке по диагонали... Исчезнет ли традиционный гамбургер, как это произошло с яркой, разноцветной «Американой» на старинных меню Говарда Джонсона, как исчезло мясо, покрытое «клеточками» от решетки гриля, с гарниром из ананасов, или мясные пироги с толстой корочкой?

Понадобится ли дополнительно заверять будущих клиентов, прежде чем продать им гамбургер подороже? «Он приготовлен из первоклассного мяса коров, откормленных зерном, минимально накачанных антибиотиками и переживших лишь несколько неприятных минут на бойне».

Или же традиционный гамбургер — классический, из загадочного мяса — все выдержит и будет царствовать вовеки, подорожав разве что на пару долларов?

Здесь есть над чем задуматься греческой чете в закуской, которая жарит все те же замороженные полуфабрикаты на дешевом масле: ведь по ряду причин некоторые посетители готовы платить восемнадцать долларов за гамбургер. «Нам уж точно простится, если мы поднимем цену на пару долларов».

Может быть, шумиха вокруг гамбургеров — это часть куда более серьезной перемены. Повседневная пища рядового американца постепенно, блюдо за блюдом, становится «переделанной», «улучшенной», «переосмысленной» — и, наконец, дорожает.

Посмотрите вокруг.

В лучших ресторанах Нью-Йорка, Сан-Франциско и Чикаго

богачи выстраиваются в очередь, желая заплатить уйму денег за обрезки и требуху, которыми вынужденно питаются бедняки. Вам придется пойти в *Mario Batali* и выложить двадцать долларов, чтобы получить порцию свиного рубца. Можете обыскать весь Гарлем и так и не найти свиных ножек. Но они есть в меню у Дэниэла Булюда.

Даже обычная пицца рискует оказаться в Красной книге. «Дизайнерская» пицца уже вытесняет традиционную. Даже кексы сделались достоянием бутиков... а скромная сосиска — едва ли не самое модное блюдо в Нью-Йорке. Закажите пиво в Портленде или Сан-Франциско — в общем, где угодно — и приготовьтесь к тому, что вас осмеют местные любители пива, а потом расскажут о некоей ячменно-хмелевой смеси, с ароматом клубники и пачулей, которую варят в ближайшем погребе. Разумеется, если только вы не предпочитаете ретро — в таком случае вы получите банку «PBR»^[33] с дополнительной наценкой и неприятной ноткой новизны.

Дэвид Чень продает «кукурузное молоко» в бутылках по пять долларов. Оно представляет собой розоватую сладкую жидкость, которая обычно остается в миске, после того как вы съедите кукурузные хлопья. Может быть, это — высшее достижение. А может быть, и нет.

Когда (если) добро победит, не придется ли нам — после чудовищного обожествления дорогих ингредиентов, после эксплуатации надежд и опасений среднего класса — сделать привычную еду еще дороже? Дороже, чем сейчас?

Неужели я снова убиваю то, что люблю?

Глава 10

Начальное образование

Мы с женой вполголоса разговариваем за дверью детской, в то время как дочь наверняка лишь притворяется, что спит.

— Ш-ш-ш, она может нас услышать, — говорит жена тоном театральной актрисы, сообщающей важный секрет.

— Нет, она спит, — громко и драматически шиплю я.

Речь снова о «Макдоналдсе». Говорят, он повинен в исчезновении еще одной малютки.

— Еще одной? — ахает жена с притворным недоверием.

— Боюсь, что так, — встревоженно отвечаю я. — Девочка зашла, чтобы купить картошку фри и «Хэппи мил», и с тех пор никто ее не видел.

— Бедняжку ищут?

— Да... прочесали лес... обыскали соседнюю закусочную... но, разумеется, все следы ведут к «Макдоналдсу».

— Но почему?

— Ну... помнишь последний случай? Как там его звали... Малыш Тимми? Полиция обнаружила улики... у него были вши...

Это всего лишь очередной акт грандиозного спектакля, небольшая часть масштабной психологической кампании. Ее мишень — девочка двух с половиной лет от роду.

Ставки высоки. А именно — сердце, разум, душа и физическое здоровье моей обожаемой дочери. Я не позволю Империи Зла завладеть ею — в конце концов, я готов даже признать, что «цель оправдывает средства».

«Макдоналдс» проницателен в отношении детей. Говорите что угодно, но эта фирма знает рынок — и силы, которые им движут. «Макдоналдс», не дрогнув, нанесет удар по неокрепшему рассудку: их многомиллиардный рекламный бюджет как будто целиком направлен на двух-трехлетних карапузов. Сотрудники компании сознают, что маленький ребенок, который заливается слезами на заднем сиденье, почти всегда заставит двух усталых, издерганных взрослых сделать «правильный выбор». Они умеют вовремя ввести в действие ярких клоунов и «бонусы» в виде игрушек. Они понимают, что Малыш Тимми, если терпеливо позаботиться о нем и продемонстрировать достаточное количество ярких предметов, вырастет в полноценного потребителя многочисленных биг маков. Вот почему дети по всему миру знают Рональда Макдоналда лучше, чем Микки-Мауса и Иисуса Христа.

Лично мне все равно, как моя малышка будет относиться к Микки-Маусу и Иисусу Христу, но ее любовь к «Макдоналдсу» меня и впрямь тревожит. Я хочу, чтобы она приняла мою точку зрения на американский фастфуд. То есть видела в нем врага.

Давая деньги бедным районам на возведение красивых детских площадок, «Макдоналдс» не задумываясь губит юные умы всеми возможными способами. Эти люди умны. Если Дисней имеет право втираться в доверие к детям, то почему бы Рональду Макдоналду не делать то же самое? Я не вижу разумной причины преследовать его в судебном порядке. Во всяком случае, он слишком влиятелен.

Как только Клоун появляется на улице, он вызывает нужную реакцию во впечатлительных мозгах, которые он так долго промывал.

Полагаю, нужно сыграть с ним ту же шутку.

Это же дьявольски просто.

Энергичный призыв Эрика Шлоссера к оружию — книга «Нация фастфуда» — содержит подлинные факты, но она никоим образом не внушит трехлетнему ребенку отвращения к «Хэппи мил» и уж тем более его не заинтересует. Клоун, вооруженный яркой карамелькой (с повышенным содержанием фруктозы), — серьезный враг. История научила нас тому, что редко удастся выиграть битву, прибегнув к моральным убеждениям. Нельзя одержать верх в этом сражении при помощи фактов. Детям плевать на количество калорий, на антисанитарные условия, на то, что неутолимая жажда дешевого мяса вредит окружающей среде и здоровью нации.

Зато они понимают, что такое вши.

Что самое страшное для ребенка? Что он окажется чужаком, будет выглядеть смешно или странно, что в школе его будут дразнить и высмеивать. Каждый малыш дрожит от страха при мысли о насмешках. Принадлежать к стае — первичный инстинкт. «Макдоналдс», разумеется, это знает — знает он и то, какие цвета, фактуры и мультики привлекают маленьких детей. «Макдоналдс» без угрызений совести эксплуатирует страхи и бессловесные желания малышей — и я последую его примеру.

— У Рональда вши, — говорю я дочери всякий раз, когда Рональд появляется на экране телевизора или за стеклом машины. — И знаешь что... — добавляю я, понижая голос. — От него плохо пахнет. Это бяка...

Впрочем, я не забываю добавить «так говорят» — чтобы мой заговорщицкий шепот не сочли клеветой.

— Если обнять Рональда, то будут вши? — уточняет дочка с выражением ужаса на лице.

— Ну... возможно, — отвечаю я — на тот случай, если однажды она встретит Рональда на детском празднике. Ответ уклончивый, но эффективный. — А еще говорят, что он плохо пахнет. Я не хочу сказать, что ты тоже будешь плохо пахнуть, если подойдешь слишком близко... но...

Я намеренно не договариваю.

— Фу-у-у! — восклицает девочка.

Мы сидим в молчании, пока она обдумывает сказанное. Потом дочь спрашивает:

— Правда, что если съесть гамбургер в «Макдоналдсе», то станешь дурачком?

Я искренне смеюсь, обнимаю ее и целую в лобик.

— Ха-ха-ха. Не знаю, где ты этого наслушалась.

Пару недель назад я позволил ей и ее маленькой подружке Тиффани подслушать мой притворный разговор по мобильнику. Я ждал, когда наконец дети повторят мои слова — и наконец добился желаемого результата. Победа.

Это называют «черным пиаром». Ощутимая контрмера, которая стоит потраченных усилий в борьбе с могучим врагом. Когда я был ребенком, кто-то якобы нашел в леденцах крысиный волос. Вести разнеслись по школьным дворам всей Америки — до появления интернета! — и продажи немедленно упали. Не знаю, кто пустил слух. И потом было доказано, что это неправда.

Я никого не подстрекаю делать нечто настолько аморальное и явно незаконное.

Я просто... говорю.

Публиковать информацию о калориях, как показала недавняя статья в *New York Times*, бесполезно. Американские задницы становятся все толще. Диабет второго типа возникает пугающе часто даже среди детей.

Мне кажется отвратительным предположение, что мы выступаем против фастфуда. Мы, несомненно, перейдем некую ужасную черту, если нация как единое целое станет до такой степени инфантильна, что губернатору придется вмешаться и буквально вырвать у нас из рук сэндвич. Это пугает, но, видимо, неизбежно. Когда мы достигнем состояния, при котором не сумеем собрать армию, состоящую из физически боеспособных единиц, правительство так и поступит. Или когда какой-нибудь толстяк заблокирует пожарный выход и общественная безопасность окажется под угрозой.

Возможно, на горизонте маячит «налог на толстяков» — с курильщиками ведь сработало.

Сначала сигареты обложили жестоким налогом. Потом вытеснили курильщиков с рабочих мест, из баров и ресторанов, в

некоторых случаях — даже из собственных домов. Любителей никотина, словно овец, гнали на холод. Штрафы, угрозы и объявления вне закона заставили многих, в том числе меня, бросить курить.

Я не хочу, чтобы так обращались с моей дочерью.

Зачем ждать?

Я отказываюсь растить свою дочь в мире, в котором идеалом женской красоты считаются худенькие, анорексичные фотомодели и уродливо долговыезые, болезненно тощие актрисы. Очень плохо, если кого-то принуждают походить на них. Но я и не считаю нормой избыток веса. Если вы не в состоянии вылезти из машины без посторонней помощи, это не «стиль жизни» и не «самостоятельный выбор имиджа».

Я постоянно раздумываю о том, как бы помочь дочери в выборе еды, не прибегая притом к обычным способам принуждения. «Посмотри, какая красивая и худенькая Майли Сайрус» — эти слова не сорвутся с моих губ, потому что они могут привести девочку к булимии, плохим парням и, в конце концов, даже к наркотикам.

Когда я прочел о недавнем исследовании, подтвердившем, что дети не отказываются от «полезной» еды — печени, шпината, брокколи и прочей классики, если она предстает в яркой упаковке из «Макдоналдса», то сначала я испугался... а потом ощутил вдохновение.

В надежде быстро достичь положительных результатов (например, привить дочери любовь к шпинату) я не стану следовать эффективному примеру «Макдоналдса», который добился полного доверия среди детей. Я лучше прибегну к обратному методу. Пусть Золотые арки, с их странной, ужасной силой, служат добру, а не злу.

Однажды я добавлю нечто чертовски неприятное в соблазнительную шоколадную глазурь, а затем аккуратно упакую в фирменную обертку «Макдоналдса». Ничего опасного, разумеется, — но это будет вещь, которую трехлетний ребенок точно уж сочтет «бьякой». Например, пучок волос. Или губка, смоченная в уксусе. Или голова Барби. Я положу эту штуку в знакомую коробочку и оставлю на видном месте, чтобы дочь ее нашла. Я, возможно, даже предупрежу: «Если увидишь что-нибудь из этого гадкого ‘Макдоналдса’, не ешь!», а потом, выходя из комнаты, громко пробормочу: «Папа глупый, папа купил шоколад и потерял его».

Ранний болезненный опыт, связанный с «Макдоналдсом», пойдет девочке на пользу.

Глава 11

Я танцую

Я танцую.

Это твист — или что-то очень похожее, хотя в обычное время я бы постыдился танцевать на глазах у многочисленных свидетелей. Девять-десять нянь-филиппинок со своими подопечными точно так же крутят бедрами и переступают ногами. Моя партнерша в танце — двухлетняя девочка в розовых лосинах и балетной пачке, а под ногтями у меня полно красного пластилина.

Конечно, выглядит это все «не круто». Настолько «не круто», что трудно и вообразить. Но подобные мысли не портят мне настроение — я давным-давно пересек черту. Наоборот, я счастлив — как и всякий самодовольный житель Аппер-Вест-Сайд, владелец большого автомобиля и так далее. Я, в конце концов, единственный родитель на этой славной вечеринке, совершенно один среди танцующих нянюшек и маленьких Софий, Ванесс, Джулий, Эмм и Изабелл. Моя дочь, улыбаясь до ушей, прыгает и крутится рядом. Она очень рада, что я здесь. «Да-да, я люблю тебя больше, чем все остальные родители любят своих детей. Вот почему твой папочка тут, а они — нет. Они, черт возьми, делают маникюр, ходят на свидания, занимаются аэробикой, ну или чем там еще развлекаются плохие родители. А я с тобой, детка, и танцую от всей души — больше ни для кого на свете я на такое не способен. Только для моей малютки. Я хороший папочка. Хороший».

Потом, если она будет хорошо себя вести, то получит мороженое. Я усажу девочку рядом с собой, лицом к витрине, в тайной надежде, что прохожие заметят, как она красива в новеньком свитере и как славно мы с ней смотримся вместе. Какой я замечательный отец. Держа дочь за маленькую ручку или неся ее на плечах, я поплыву домой. Очередная победа.

Я уже перерос желание быть «крутым». Точнее сказать, перестал тешить себя надеждой, что люди смогут хотя бы заподозрить во мне что-то «крутое». Как знает всякий добросовестный отец, последние остатки «крутости» отправляются к чертям собачьим в ту самую секунду, когда вы впервые устремляете взгляд на своего ребенка. Как только головка новорожденного делает четверть оборота в вашу сторону, вы сразу понимаете, что можно выкинуть любимую черную байкерскую куртку в ближайший мусорный бак. И вынуть сережку

из уха. Подобные вещи кажутся... недостойными.

Норман Мейлер сказал, что стремиться «быть крутым» значит «поощрять в себе психопата, проникнуть в ту область, где стабильность скучна и ненормальна, где человек существует лишь в настоящем, где нет прошлого и будущего, памяти и намерений».

Я большую часть жизни поощрял в себе пресловутого психопата. Мягко выражаясь.

Окружающему миру было наплевать.

У меня нет шансов стать «крутым». Э. Джил говорит: как только моя дочь достигнет определенного возраста (лет пяти), самым мучительным и неприятным впечатлением для нее станет отец, который слушает рок-музыку. Может, у вас крутая коллекция записей, но дочери все равно. И остальным тоже. Если повезет, много лет спустя после вашей смерти внук обнаружит старую запись *Fun House*, но для вас будет уже слишком поздно купаться в лучах славы.

Человек, который «некогда был крутым», — просто жалок.

Все это, думаю я, правильно и разумно. Избыток почтения к старшим почти неизбежно приводит к дурным последствиям. Я хочу, чтобы дочь любила меня, и не требую, чтобы она непременно разделяла мое пристрастие к ирландскому элю.

Отпрыски по-настоящему «крутых» людей — например в шоу «За кулисами» — кажутся смущенными и немного мрачными, когда рассказывают о своих отцах, которые по-прежнему играют рок. Как будто они вынуждены, против воли, присматривать за старшими — странными и капризными. Дети могут не знать, что такое «круто», зато они безошибочно способны определить, что такое «отстой».

Ни один ребенок на самом деле не хочет жить в «крутой» семье. Когда я был маленьким, «крутыми» считались родители, которые позволяли курить травку в доме и не запрещали дочерям спать с кем попало. Но, насколько я помню, мы, дети, считали таких родителей очень странными. Разумеется, от них была польза, но отчего они постоянно с нами возились? Почему не могли заняться своими делами? Втайне мы их ненавидели.

Тридцатилетие стало для меня жестоким сюрпризом. Я, честно говоря, не рассчитывал дожить до тридцати. Я всерьез воспринял догматы своей эпохи — «Не доверяй тем, кому за тридцать» и «Живи быстро, умри молодым», а потому был удивлен, когда обнаружил, что изрядно задержался на этом свете. Я сделал все возможное, с моей точки зрения, чтобы добиться противоположного результата, но вот мне перевалило за тридцать — и никакого «плана Б». Ресторанный бизнес привнес в мою

жизнь стабильность — в том смысле, что я, по мнению некоторых людей, должен был регулярно просыпаться по утрам и куда-то идти, а героин придал ежедневным перемещениям ощущение цели. Я знал, чем буду заниматься каждый день в течение ближайших нескольких лет, — добывать героин.

Что касается моего первого брака, я скажу лишь, что фильм «Аптечный ковбой»^[34] — особенно линия Боба и Дианы — пробуждает во мне величайшую нежность. Это — напоминание о том, что даже в скверные времена люди могут быть счастливы.

Перевалив за сорок, я обнаружил, что по-прежнему дышу. Я признал это с разочарованием и смущением, даже почувствовал себя побежденным. «И что мне теперь делать?» Я избавился от пристрастия к героину и метадону и наконец завершил долговременный роман с кокаином. И где награда за подобное самоотречение? Почему мне так плохо? Воздержание выявило бессмысленность моего существования, дыру, которую я пытался заполнить различными химикатами на протяжении почти двадцати пяти лет.

В сорок четыре года, написав «Строго конфиденциально», я внезапно начал новую жизнь. Буквально только что я стоял над плитой и жарил на сковороде перец — а потом вдруг разом перенесся на край света. Я любовался закатом в Сахаре, преодолел КПП в Баттамбанге, а в Сиенреапе по моей спине расхаживали крошечные ножки. Я ужинал в *El Bulli*.

Незадолго до развода я устроил грандиозный переворот в квартире — приобрел новые полки, мебель, ковры, бытовые приборы (и прочие приметы нормальной счастливой жизни). Вещи, которых у меня не было с детства. В те времена я писал детективный роман, и мечты героев о доме с белым заборчиком отражали мои собственные устремления куда точнее, чем любая документалистика. Вскоре после этого я разом зачеркнул всю свою прошлую жизнь.

Это был период... перестройки.

Я помню ту минуту, когда понял, что хочу быть отцом.

Несложно хотеть ребенка. Я всегда, даже в худшие времена, тепло вспоминал о том, как отец нес меня на плечах по пляжу, направляясь к воде, и говорил: «Вот идет большая волна!» Я, пятилетний мальчишка, визжал от испуга и радости. Мне хотелось однажды таким же образом порадовать собственного ребенка и увидеть на его лице знакомое выражение. Но я хорошо знал, что не могу и не должен становиться отцом. Дети меня любили — например племянник и племянница, — но несложно было добиться их любви, будучи снисходительным дядюшкой.

Мое окружение уж точно не годилось для того, чтобы

вырастить ребенка здоровым, и сам я никогда не чувствовал себя в достаточной степени сильным. Время от времени я думал об отцовстве, потом смотрел в зеркало и думал: «Возможно, ты и хочешь ребенка, но на самом деле просто к этому не готов». Большую часть жизни, честно говоря, я слишком усердно предавался саморазрушению и уж точно не мог принести пользу ближнему, а после выхода «Строго конфиденциально» положение лишь ухудшилось.

Не знаю, когда именно мне представилась возможность измениться. Наверное, после того как я совершил все возможные ошибки, испортил все, что только можно, и осознал, что никакое количество порошка не сделает меня счастливее и никакая обнаженная супермодель, никакая дорогая машина не улучшат мою жизнь. Тогда я начал меняться.

Момент истины наступил в крошечной квартирке на четвертом этаже дома на Девятой авеню, над рестораном *Manganaro* (по соседству с *Esposito*). Я лежал в постели с моей тогдашней девушкой и поймал себя на мысли, что мог бы завести от нее ребенка. Черт возьми, я не только был бы счастлив это сделать, но и не сомневался, что стал бы хорошим отцом.

Мы поговорили. Оттавия — так ее зовут — согласилась, что идея хорошая, хотя и сомневалась, что ей удастся быстро зачать.

— Детка, — сказала она с очаровательным итальянским акцентом — и с интонациями типичного ресторанного менеджера. — Ты немолод. Твоя сперма... эээ... мертвая.

Приготовившись к долгой кампании, мы решили взяться за дело, как только я вернусь со съемок следующего выпуска шоу. Из Бейрута.

Об этом я уже где-то писал. Если коротко, то мы с моей съемочной группой попали в центр военных действий. В течение недели мы прятались в отеле, прислушивались к разрывам бомб и чувствовали, как трясется пол. Пережив изрядную нервотрепку, мы были эвакуированы с пляжа американским десантным кораблем и отправились на торговом судне на Кипр. Телеканал великодушно предоставил нам частный самолет, чтобы мы могли вернуться домой. Никто из съемочной группы до сих пор не летал частными рейсами — мы спали, резались в карты и ели омлеты, приготовленные стюардессой. Когда мы приземлились в Тетерборо, штат Нью-Джерси, стояло серое, дождливое утро. В маленьком терминале нас встречали Пэт Янг — глава телеканала — и Оттавия, а также жены и дети членов съемочной группы. Было много объятий и слез.

Я привез Оттавию в свою маленькую квартирку, и мы зачали ребенка. Наверное, нет лучшего средства, чем восемь дней страха

и отчаяния. Через несколько недель, когда мы сидели в машине, на пути в Лос-Анджелес, где я должен был принять участие в *Top Chef* в качестве судьи, Оттавии позвонил врач. У меня есть фотографии — я сижу на постели в отеле *Chateau Marmont* и держу пять разных тестов на беременность. Повсюду результат положительный, и на моем лице идиотская улыбка. Странно, но я совершенно не боялся. И ни разу с тех пор не передумал. Мне и в голову не приходило сказать: «Во что я ввязался?»

Я был лучшим учеником в Школе молодых родителей. Что делать, если воды отойдут прямо в магазине, а я окажусь поблизости? Можете на меня рассчитывать. Я знаю, как быть.

Я с легким сожалением вспоминаю дни, не отмеченные столь примерным поведением. Конечно, ответственность, налагаемая браком и отцовством, требует некоторых перемен. Но мы выбрали время просто идеально. Я, пускай неуклюже, проникался ощущением респектабельности, в то время как для некоторых моих ровесников, хотя бы немного знаменитых, атмосфера накалялась. Чудовищная несправедливость твиттера, кулинарных веб-сайтов и блогов полностью изменила ситуацию для всех, кто был занят в телевизионных шоу, даже для меня. Не нужно было даже особенной известности, чтобы попасть в список «придурков». Я уж точно не хотел, чтобы одноклассники моей дочери прочли о том, как ее папочка, в стельку пьяный, в два часа ночи сидел в баре и приставал к полуголой официантке. А ведь такое вполне могло случиться несколько лет назад. В наши дни всякий проходящий мимо обладатель мобильного телефона может с легкостью сфотографировать вас, когда вы воровато выходите из сомнительного магазина с порножурналами под мышкой, и в тот же день разместить фото в интернете, — а значит, настало время сменить рокерскую куртку на обыкновенный пиджак.

Есть хорошая поговорка «Никто не любит старых грязнуль и маленьких чистюль». К сожалению, в детстве я был чистюлей, поскольку наша семья отличалась утонченностью вкусов. Но я могу компенсировать это, избежав превращения в старого грязнулю. Как выяснилось, например, в случае с отцовством — я умею выбирать время.

Весь мой мир вращается вокруг маленькой девочки. Я прекрасно понимаю, какая она крошечная. Она — чистый лист, ее мозг — податливая поверхность, на которой неизгладимо запечатлевается всякая неприятная сцена, всякий скандал. Ее пол налагает на меня, с моей точки зрения, дополнительные обязанности. Возможно, в прошлом папа порой вел себя по-свински, но он уж точно больше не хочет валяться в грязи. И я не

преувеличиваю. Будучи старшим из двух сыновей, я не в силах даже вообразить, каково для маленькой девочки наблюдать, как папа пялится на существо одного с ней пола. Моя дочь вскоре вырастет и превратится в молодую женщину, и я помню об этом каждый божий день.

Наверное, я отдам малышку на тэквондо, как только ей исполнится четыре. Если Малыш Тимми, сидящий позади нее в классе, попытается дернуть ее за волосы, он получит локтем в солнечное сплетение. Не исключено, что у моей дочери будет множество проблем — она вырастет избалованной, с неоправданными амбициями и сложной культурной самоидентификацией (она много путешествовала в раннем детстве). Учитывая то, какие у нее предпочтения в еде, дочь скорее всего не будет отличаться аппетитом. А когда ей исполнится шестнадцать, у меня наверняка начнутся проблемы со здоровьем. Но у девочки уж точно не будет проблем с самоуважением.

И уж точно она не станет искать одобрения какого-нибудь придурка. Хотя, нет сомнений, она будет общаться с сотнями придурков. Наверное, отцы даже не надеются как-то на это повлиять. Я лишь могу надеяться на то, что дочь будет общаться с придурками исключительно по собственному желанию — то есть потому что ей это нравится, а не потому что они повышают ее самооценку.

Да будет так.

Джон Кеннеди сказал ужасную вещь, которая заставляет кровь застыть в жилах любого родителя: «Завести ребенка — значит, дать судьбе заложника».

Я бы предпочел никогда этого не слышать. Я могу лишь надеяться, что моя дочь счастлива. Я даже не возражаю, если она вырастет странной. Ее все равно будут любить, кормить и привечать. У нее огромное количество родственников в Италии и Сардинии — и чуть поменьше в Америке. К шести годам она повидает большую часть земного шара и поймет, что не все на нашей планете живут — и могут жить — так, как она. Моя дочь, надеюсь, будет играть и бегать босиком с детьми рыбаков и крестьян во вьетнамской провинции. Она будет плавать в водах всех океанов. Она научится пользоваться палочками и узнает вкус настоящего сыра. Она уже говорит по-итальянски лучше, чем я.

Я прямо-таки не знаю, что еще можно сделать.

Глава 12

Спросите у Элис

*Перед ним было пузо лавочника,
пузо среднего порядочного человека,
надувшееся, жизнерадостное,
лоснящееся на солнце и полагающее,
что все идет как нельзя лучше...*

*Эмиль Золя, «Чрево
Парижа»^[35]*

Элис Уотерс хочет помочь. Вскоре после победы Барака Обамы на выборах «мать медленного питания» написала новому президенту письмо, советуя ему первым делом позаботиться о том, чтобы «чистота и здравомыслие движения Обамы оправдали себя и в отношении пищи — в самом главном, символическом месте Америки, в Белом доме».

Напомнив президенту, что они собирали для него деньги, Элис предложила немедленно включить себя и своих друзей — тогдашнего главного редактора *Gourmet* Рут Рейчел и ресторатора Дэнни Мейера — в «маленькую инициативную группу, назовем ее, если угодно, „кухонным кабинетом“, которая поможет выбрать для Белого дома нового шеф-повара. Честного человека, преданного идеалам здорового образа жизни и сохранения окружающей среды».

То, что в Белом доме уже имелся шеф-повар, честный и преданный, казалось, не пришло в голову госпоже Уотерс. Не смутило ее и то, что этот человек годами готовил и подавал преимущественно органическую, экологически чистую пищу, и то, что при президентской кухне даже имелся свой сад. Уотерс ошиблась, пытаясь судить кухню исключительно по клиентам, — понаблюдав за предыдущим обитателем Белого дома (или хотя бы наслушавшись его речей), она, разумеется, предположила худшее. Но разве трудно произвести хотя бы беглый поиск информации в интернете?

Элис, как всегда, ультимативна.

«Не могу забыть картину, которая является мне с 1993 года, — блаженно рассказывает она. — Зрелище прекрасного огорода на газоне перед Белым домом. Это демонстрирует нации и всему миру, что наш приоритет — разумное владение землей. Настоящий сад победы».

В конце концов она получила свой огород. Хотя новый

президент устоял против соблазна включить госпожу Уотерс в аппарат правительства.

Как бы ни был неуклюж и груб этот подход — смесь самовосхваления и подлинных благих намерений, Элис, несомненно, приняли бы гораздо лучше, если бы за предыдущие сорок четыре года она хоть раз удосужилась пойти на выборы. Каковы бы ни были ваши политические пристрастия, нужно признать, что, с точки зрения практики и этики, разница между Бушем и Гором, Бушем и Керри... как минимум разительна. Противники шли бок о бок. Какой бы путь вы ни избрали, ваш голос, несомненно, считается. Достаточно лишь прочесть первую страницу газеты — и станет понятно, каким образом ваше решение отражается и будет отражаться на жизни страны еще несколько лет. Никто не может на полном серьезе сказать: «Нет никакой разницы, ребята, это все тот же военно-индустриальный комплекс». И мне по этому поводу очень горько. В Уотерс есть черты, мимо которых я просто не могу пройти.

После того как она похвалилась, что не ходила на выборы с 1966 года, не глупо ли со стороны Уотерс теперь учить президента, что делать? Особенно когда он, прибыв в Белый дом, обнаружил рухнувшую финансовую систему, растущую безработицу и две войны, грозившие поражением. Американцев увольняли с работы в огромных количествах — а Элис, среди прочего, радостно настаивала на том, что мы должны тратить больше денег на еду. Впрочем, чувство меры никогда не было ее сильной стороной.

Нужно признать, мне бы хотелось, чтобы однажды мир сделался таким, каким его хочет видеть Элис. Город на холме, окруженный девственными сельскими пейзажами; маленькие процветающие фермы, где выращивают здоровые, экологически чистые овощи и фрукты, типичные для данного региона. Счастливые, не накачанные антибиотиками животные свободно пасутся на лугах, их органический, благоуханный навоз включен в общую цепочку и способствует росту овощей и фруктов... Дети в городах каждый день будут есть здоровую, сбалансированную еду, приготовленную бодрыми, самодостаточными, просвещенными поварами и доведенную до совершенства. Злобные адвокаты, биржевые брокеры, вице-президенты *Bruckheimer Productions* массово бросят свои прежние занятия и примутся возделывать поля в аграрной стране чудес, в процессе становясь лучше и чище. В Новый Век Просвещения темные силы фастфуда ослабеют и умрут, ведь во время обеденного перерыва работающие бедняки успеют сбегать домой и приготовить для своих детей ризотто из крапивы. Чисто, безопасно, мирно. Все это

похоже... скажем, на Беркли.

Или на Италию. Не настоящую, впрочем. На Италию, которую изображают на винных этикетках и в романтических комедиях, где красивые разведенные женщины в конце концов радостно ложатся в постель с энергичными молодыми фермерами, которые носят шейные платки и изъясняются с очаровательным акцентом. Это — Италия из фильма «Я люблю Люси»,^[36] где итальянские крестьяне самолично собирают и давят виноград.

Погостите немного в настоящей Италии — и быстро убедитесь, что итальянцы не собирают виноград и уж точно не давят его ногами. Они не собирают помидоры и оливки и не стригут овец. Тем и другим, за мизерную плату, занимаются жители Африки и Восточной Европы, сезонные рабочие, которых привозят сюда именно с этой целью и на которых затем Италия жалуется весь год. Успех сельского хозяйства зависит от того, кто вы и где живете. Если вы обитаете в окрестностях Неаполя, то есть неплохой шанс, что ваша земля служит свалкой для токсических отходов с севера. В Италии подлинные хозяева земли — не владельцы ресторанов, не матери семейств, не поклонники традиционного питания, а неаполитанская криминальная организация Каморра. Старик, который выращивает оливки на заднем дворе в Кьянти, скорее всего зарабатывает на жизнь вовсе не продажей оливкового масла. Он перебивается, сдавая свой дом приезжим немцам.

Итак, кто же будет работать на полях в воображаемом будущем Элис Уотерс?

Уж точно не ее друзья, чей среднестатистический доход достигает 85 тысяч долларов в год. Разве что под дулом пистолета. Что касается любви Уотерс к словечкам вроде «чистота» и «целостность», то, по-моему, это пахнет насилием. Уверенность и опасный недостаток сомнения столь часто в истории приводили к неприятным действиям, предпринятым во имя «всеобщего блага». Хотя с моей стороны было бы преувеличением назвать Элис «Полом Потом в юбке», давайте вспомним, что некогда он исповедовал буддизм, а затем получил образование в Сорбонне. Даже в эпоху чудовищного, убийственного «возвращения к земле» диктатор, возможно, имел в виду общественное благо.

Так кто будет работать на полях?

Никто. Поверьте.

Если каким-то образом мы ухитримся поставить чудовищные биохимические корпорации вроде *Monsanto* на колени и освободить огромные участки пахотной земли для маленьких, экологических чистых ферм, откуда нам ждать помощи? По-

моему, есть два варианта. Вариант первый: огромное количество людей, которые никогда раньше не занимались сельским хозяйством, вдруг решат, что вставать в пять утра, кормить цыплят, а потом весь день пахать землю — это мечта их жизни. Вариант второй, более правдоподобный. Мы вернемся к традиционному методу — привезем массу голодных бедняков и заставим их выращивать вкусные овощи для праздных белых хозяев. Допустим, животные избавятся от жестокого обращения, и у тех, кто ест мясо, совесть будет чиста, но во что превратится жизнь людей, вынужденных выгребать дерьмо из стойл?

Ну ладно. Представим, что американская экономика пойдет самым непредсказуемым путем, что Америка вдруг возжелает свежих овощей — столь же страстно, как теперь она требует жаренных в масле цыплят, что директора *Monsanto*, *Cargill*, *Con-Agra*, *Tyson* и *Smithfield* изобличены, приговорены и отправлены в тюрьму (честно говоря, мне бы очень этого хотелось) за... преступный идиотизм. Сельское хозяйство вдруг станет любимой профессией целого поколения идеалистически настроенных американцев. Круто. Мне нравится.

Я кормлю двухлетнюю дочь исключительно органической пищей. Моя жена — итальянка. Вокруг моего дома в следующем году будут расти свежие помидоры. Мы наслаждаемся красотой и изобилием даров Гудзоновой долины, а также, разумеется, изобилием даров Испании и Италии, доступных в любое время года в *Agata & Valentina*, прекрасном, но чертовски дорогом итальянском магазине неподалеку от нашего дома, на Аппер-Вест-Сайд. Знаменитый шеф-повар обычно неплохо зарабатывает.

Но как насчет Верхнего полуострова штата Мичиган? Или окраин Детройта? Что, если я — безработный механик, который живет на пособие, ну или подрабатывает? По крайней мере, у меня есть время на то, чтобы возделывать «сад победы». Чем предлагает мне заняться Элис, если я живу не в области залива Сан-Франциско и воды Колорадо регулярно заливают мои поля?

Не проблема.

«Придется придумать другое меню, — говорит Элис. — Ешьте орехи и сушеные фрукты. Готовьте пасту из консервированных помидоров, ешьте разные типы зерна — фарро с корнеплодами. Благодаря их наследственному разнообразию зимой вы можете наслаждаться целой палитрой вкусов. Репы всех цветов и оттенков! Белая, красная, оранжевая, розовая морковь! Разные способы приготовления мяса! Капуста!»

Иными словами, питайтесь как русский крестьянин, вот что она хочет сказать. Не знаю, готовы ли это услышать в Мичигане и Баффало.

А как насчет здоровой, чистой, цельной, органической пищи, которую, по мнению Элис, я должен покупать, особенно если у меня дети? Если я зарабатываю не выше среднего — если я полицейский или рядовой менеджер? Обычное молоко стоит четыре доллара за галлон. Органическое — примерно вдвое дороже. Виноград из супермаркета — четыре доллара за веточку. Органический виноград — шесть. А если я принадлежу к огромному числу бедняков, не охваченных сектором услуг? Что делать? Как позволить себе такую еду?

Если задать вопрос напрямую, Элис беспечно советует «пожертвовать мобильником или не покупать третью пару кроссовок». По-моему, неудачный ответ. И весьма красноречивый. Ну да, бедняки всегда пользуются мобильником и ходят в фирменных кроссовках. Пусть послушают Элис — и она уж точно поведет их в землю обетованную.

Что еще надлежит сделать? Элис говорит, что надо немедленно потратить двадцать семь миллиардов долларов, чтобы каждый американский школьник получал здоровый, органический завтрак. Свежие цветы на каждом столе в школьной столовой — тоже отличная идея. Это, в конце концов, «важнее, чем уличная преступность. Это и есть подлинная национальная безопасность».

Здесь Элис утрачивает мое доверие — потому что для меня, нью-йоркца, «обеспечить национальную безопасность» значит «сделать так, чтобы чокнутые массовые убийцы не врезались на самолетах в небоскребы». Органические школьные завтраки, возможно, важнее для Элис, чем преступления на улицах Беркли, но, полагаю, в бедных школах Западного Балтимора придерживаются иного мнения. Здоровый завтрак — это очень хорошо, но он не принесет никакой пользы Малышу Тимми, если его застрелят по дороге в школу. Двадцать миллиардов долларов на здоровый завтрак для Тимми — странный подход, особенно если нам не удалось обучить Тимми грамоте. О чем может мечтать сытый мальчик, если он не способен выразить свои мысли? Как он построит собственный мир, будучи не в силах попросить — и получить — то, что ему нужно? Я был бы очень рад, если бы Тимми съел относительно сбалансированный завтрак в виде куса свежего, хоть и неорганического мясного хлеба с порцией брокколи — а заодно его научили бы читать и дали шанс пробиться в будущем. Грамотный, начитанный и обладающий полезными навыками, он будет куда лучше подготовлен к взрослой жизни.

Неподалеку от Беркли, буквально по ту сторону моста, в районе сан-францисской миссии, каждый вторник выстраивается

очередь за «фирменными» жареными цыплятами за \$ 1.99. Люди стоят на улице от сорока пяти минут до часа не потому что это органические, экологически чистые — или хотя бы высококачественные — цыплята. Они стоят в очереди, потому что это, черт возьми, три куска за доллар девяносто девять. Если не принимать в расчет реальность, Элис, мы проиграем.

Я хорошо помню марши протеста против войны во Вьетнаме, когда мне было одиннадцать лет. Мы с отцом ездили в Вашингтон, а потом протестовали с моими друзьями в Нью-Йорке. Я получил хороший урок, на всю жизнь запомнив, как ненавидели нас строительные рабочие, полицейские и пожарные. Те самые люди, чьи семьи были затронуты войной. Перед собой они видели кучку богатеньких детишек — наши мамы и папы платили за образование такие суммы, которые даже не снились этим беднякам и их детям. Они видели громогласных самовлюбленных болтунов, которые жили совершенно иначе, чем рабочие, но охотно, при каждой возможности, обращались к ним с разговорами о проблемах «рабочего класса» (обычно со ступеней Колумбийского университета). Настоящий «рабочий класс» знал, что такое работа, — они валились спать глубокой ночью и вставали на рассвете. А кто были эти праздные, длинноволосые придурки с самокрутками, девками и напыщенными разговорами о «смысле производства»? Что они производили? Да ни черта.

Таким образом, призыв не достиг слушателей.

Привлечь Элис Уотерс на свою сторону в споре — все равно что заручиться поддержкой Алека Болдуина или Барбры Стрейзанд в предвыборной кампании. Вы соглашаетесь со всем, что бы они ни сказали, но втайне желаете, чтобы они наконец заткнулись. Никакой независимый избиратель, разочарованный республиканцами и старающийся вовремя платить по счетам, не станет слушать наставлений, что он должен делать и за кого должен голосовать, если эти наказания исходят от богатого «артиста», который живет в собственном доме в Голливуде, вдали от страданий и мук рядовых американцев.

Недавнее появление Элис на шоу «60 минут» — это наилучший пример поступка, возымевшего обратный эффект. Ленивая и чудовищно легковверная Лесли Шталь представила ее как «мать медленного питания» (неверное утверждение, которое можно опровергнуть, проведя в Google тридцать секунд). Святая Элис Берклийская порхала над мирской суетой — она жевала дорогую зелень и мечтательно разглагольствовала о прелестях местной продукции и об экономичном, социально сознательном потреблении.

А потом она решила приготовить для Лесли яйцо — на очаге своего дома в Беркли. Не знаю, что вы скажете, но, по-моему, сжечь два корда дров, чтобы сварить одно-единственное яйцо, — это уж точно не назовешь разумным потреблением. Я не сомневаюсь, что использование дров в Беркли строго ограничено. Я знаю, что нельзя обзавестись камином в манхэттенском доме, не приобретя дорогостоящую комбинацию вытяжек, преобразователей, фильтров, газоотводов и не пройдя целый ряд юридических инстанций. В Беркли к таким вещам относятся крайне чувствительно, поскольку половина углекислого газа в мире вырабатывается от сжигания дров. Если Элис готовит такую яичницу каждое утро, я могу лишь посочувствовать ее соседям.

Когда действие передачи перенеслось в ресторан *Chez Panisse*, Элис, продолжая обожествлять «местное производство», с гордостью отозвалась о свежих овощах из *Chino Farms*. Суть в том, что *Chino Farms* находится в Сан-Диего. Почти в двадцати четырех часах езды на машине от *Chez Panisse* — ну или час на самолете. Это и есть «местное экологически чистое производство»?

Впрочем, то, что нормально для Элис, несколько отличается от вашего представления о норме. Такова была основная идея «60 минут» — и это поняли все, кроме Лесли.

Вспомним череду ужинов, которые Элис устроила в Вашингтоне, чтобы отпраздновать инаугурацию Обамы. В прессе их разрекламировали как исключительные «камерные» мероприятия, с акцентом на высокие моральные ценности, но в итоге они превратились в сборища, где еда стоила пятьсот долларов за порцию. Хотя в Вашингтоне полно отличных шеф-поваров и кулинаров, Элис собирала известных поваров, их помощников и все необходимые ингредиенты по всей стране. Сколько углекислого газа было выпущено в атмосферу, чтобы привезти в Вашингтон этих людей (как утверждалось, способных заткнуть за пояс местных недотеп), — неизвестно. Не знаю, почему Элис не смогла с минимумом затруднений воспользоваться услугами местных профессионалов.

Это несправедливо и мелко, но я просто не в силах устоять — я напому вам один феерический эпизод, который произошел, когда Элис готовила вместе с Томом Коликкио и автором поваренных книг Джоан Натан. Натан, проглотив кусочек, начала давиться. Первой реакцией Уотерс было выскочить в зал ресторана и спросить, обучен ли кто-нибудь приему Геймлиха.^[37] *Chez Panisse* открылся в 1971 году — это один из самых «долгоиграющих» ресторанов в Америке. Элис, насколько я понимаю, была шеф-поваром — это звание предполагает, что человек провел изрядное количество времени рядом с плакатом,

на котором изображено, как спасти человека, который поперхнулся. Этот плакат по закону обязателен на каждой профессиональной кухне. Нет такого американского шеф-повара, у которого он не запечатлелся бы в мозгу. Но только не у Элис.

Том Коликкио, который на своем веку повидал множество телевизионных студий, разумеется, знал, что делать. Он выступил вперед, надавил кулаком куда нужно, извлек инородное тело и спас жизнь госпожи Натан.

Что наводит на мысль: а можно ли назвать Элис шеф-поваром? Была ли она поваром хоть когда-нибудь, в любом смысле этого слова? Прочитав все официальные и неофициальные отчеты о карьере Элис и об инциденте в *Chez Panisse*, я не нашел ни единого намека на то, что она когда-либо работала поваром. И тем не менее год за годом госпожу Уотерс восхваляют люди, которым следовало бы быть умнее.

А если она не повар... то кто же? И почему ей дозволено меня раздражать? Почему я ее слушаю? Какая мне разница?

Я слышу тихий, медоточивый голос в моей голове, который твердит: «Элис права».

Элис всегда и во всем права.

Тот же самый голос некогда заставлял меня часами торчать в переполненных залах, где пахло дрянной мексиканской травкой, и слушать *Hot Tuna*. Голос настаивает. Он говорит: «К черту реальность, чувак. Встречай мечту. Разверни флаг по ветру...»

Если субкультура, «революция», мечты и надежды шестидесятых были испорчены, поглощены и наконец закономерно разрушены всеподавляющей силой системы, это не значит, что они, хотя бы отчасти, не были прекрасны. Что-то в результате уж точно стало лучше, правда? Не знаю, что конкретно, но не сомневаюсь, что каким-то образом мир улучшился, несмотря на всякую чепуху и потакание собственным желаниям. Несмотря даже не то, что получилось в финале. После первой порции «Фиолетового тумана» и вступительных тактов *Court of the Crimson King* я достиг некоторого просветления. Больше ничего — кроме несколько пластинок — я не вынес из эпохи шестидесятых. Может быть, Элис похожа на ЛСД. Я его уже не хочу — но пусть себе будет. Попробовав, я не стал хуже.

Я постоянно мысленно спорю с Элис, веду непрерывную дискуссию — и она всегда побеждает. Совсем как в жизни. Когда я встретился с ней на профессиональном совещании, то приготовился к охоте на крупную дичь. Я перечитал ее биографию, ознакомился с современными отзывами, отследил все глупости, когда-либо сказанные ею, и вознамерился играть по-крупному. Но передо мной предстала милая пожилая дама, с

полной охапкой еды (в буквальном смысле слова) и безмятежным выражением лица. Она проплыла по комнате, пожала мне руку, радушно улыбнулась, и я понял, что не смогу спустить курок.

Возможно, мечта — главное для Элис. Неважно, лежит ли ее воплощение за рамками возможного — и не ведет ли дорога в пропасть. Трудно спорить с красотой изначальной идеи. Может быть, счастливчик, которому доведется копнуть золота там, где кончается пресловутая радуга, — это *Whole Foods*,^[38] с полусотней касс и колоссальным лицемерием. В конце концов, выигрывают плохие парни, ведь так? Элис не могла этого предвидеть. Когда я думаю о ней с такой точки зрения, боль утихает.

Кого волнует, насколько хорош сейчас *Chez Panisse*? Кому есть дело до того, была ли когда-нибудь Элис Уотерс поваром в общепринятом смысле слова? Неважно, кто и в какой мере повинен в кулинарной революции. Если Элис, или Джеремайя Тауэр, или Джо Баум и есть истинный гений, который придал меню и кухням привычный нам вид... то какая разница?

Мы знаем наверняка, что все случившееся — уже случилось, необратимо вошло в моду и процвело в ресторане Элис. В ее заведении произошло нечто очень важное — там сошлись талантливые, творческие люди, которые при других условиях, возможно, не залетели бы так далеко и высоко. *Chez Panisse* — своего рода колыбель революции, в этом нет сомнения.

Также несомненно и то, что Элис, в отличие от многих своих современников, оценила французскую кухню и ее потенциальную значимость. Она воплотила эту страсть таким образом, который не пришел в голову ни одному американцу. В те дни, когда Мечта недавно вышла из пелен, а *Chez Panisse* только что открылся, ресторан был демократичен, хаотичен и потрясающе нерентабелен. Если бы кто-нибудь, обладающий минимальной деловой хваткой, попытался повторить подвиг Элис, у него бы не получилось. Разумеется, это было очень хорошо.

Элис думает: еда — это важно. Я тоже так думаю. Она думает, что это самая важная вещь в мире. Я с ней не согласен. Но не сомневаюсь, что мы оба неоднократно принимали серьезные решения, приобретали и теряли друзей в зависимости от своих пищевых предпочтений.

Элис полагает, что фермеры должны больше зарабатывать, выращивая вкусную и полезную пищу. Кто способен с этим поспорить? Я люблю фермы. Но не хочу там работать. Сомневаюсь, что хочет и сама Элис. Значит, у нас есть нечто общее.

Она, как и я, думает, что надо выращивать полезные овощи и фрукты на заднем дворе и употреблять их в пищу. Я совершенно с

ней согласен. Но у меня нет заднего двора.

Как ни странно, Элис ест мясо — и всегда ела. Не ставьте под сомнение ее любовь к фуа-гра. В течение десятков лет в самом центре Беркли она боролась за право смотреть на животных как на еду, а не как на потенциальных избирателей. С этой точки зрения Элис, понятия не имеющая о современных веяниях, достойна уважения.

На самом деле лицемерие Элис перешло дорогу ее добродетелям. Самое удивительное то, что она, в первую очередь, сама любит хорошо поесть. Когда Элис, лакомясь морским ежом с Хоккайдо или гасконским фуа-гра, наказывает зрителям есть местные продукты, вы, по крайней мере, понимаете, что ей действительно нравится вкусная еда. Конечно, глупо и стратегически неправильно готовить свежее куриное яйцо на открытом огне, на глазах у телезрителей, — но я готов поклясться, что оно наверняка получилось чертовски вкусным.

Элис Уотерс притягивает своей заразительной любовью к наслаждениям. Она придала привлекательный вид жажде, голоду, капризам, фетишизму. Если вам показывают пучок редиски, вы, черт возьми, хотите ее съесть. Почему до сих пор в вашей жизни не было редиски? Подайте ее сюда!

И какая разница, может ли она применить прием Геймлиха? Умел ли это Ганди? Или Боно?

Бегло просматривая биографию Элис, я понимаю, что она сделала карьеру, приписывая себе заслуги окружающих. Я неохотно спрошу: а какой же шеф-повар, в той или иной мере, в этом не повинен? Еще один вопрос: каким образом бывшая хиппушка сумела положить начало новой гастрономической эре? Так много мужчин-поваров карабкались на верх пирамиды, переступая через тела равных и подчиненных, но не увеличивая количество мирового зла. Элис выжила и преуспела, тогда как многие ее современники-хиппи потерпели фиаско. У нее хватило смелости в конце концов разбогатеть. Она поняла, что Мечта не сумеет ни вырасти, ни расцвести в коммуне.

Если вы по-прежнему ищете «подлинного гения», который стоит за Элис, — если изучаете старые меню в *Chez Panisse*, до и после Тауэра, например, — то с тем же успехом можно рассматривать размытые фотографии. Как и в случае с убийством Кеннеди, где-то там есть второй стрелок. Но если его слишком долго искать, в конце концов совершенно запутаешься.

Элис Уотерс по-прежнему на своем месте. А Джеремая Тауэр — нет.

Элис широко известна — и, вероятно, будет известна всегда — как «мать медленного питания». Джеремая Тауэр стал

комментарием к истории.

А историю, как говорится, пишут победители.

Глава 13

Герои и злодеи

Фергюс Хендерсон — герой.

Как и положено герою, он обидится, услышав это. Во-первых, он англичанин — и с болезненной скромностью относится ко всякой лести. Ресторан *St. John* был задуман как нечто очень скромное — простой белый зал в бывшей коптильне, где несколько англичан со сходным образом мыслей могли бы отведать традиционную английскую еду и выпить французского кларета. Я уверен, что амбиции Фергюса насчет его знаменитой книги рецептов («От носа до хвоста») были еще более скромными.

Тем не менее «От носа до хвоста»^[39] теперь считается одной из классических поваренных книг всех времен и народов, мечтой любого коллекционера, непременным пособием для любого шеф-повара, желающего обрести признание собратьев, Библией для возрастающей армии гурманов, первым выстрелом в непрерывной битве, в ходе которой меняются мировые гастрономические представления. Ресторану *St. John*, с его безыскусным белым залом, где подают ничем не приукрашенные английские провинциальные блюда, продолжают расточать щедрые (и порой нелепые) похвалы. Его регулярно называют «одним из лучших ресторанов в мире», хотя иные «храмы» высокой кулинарии куда больше заслуживают подобных почестей. Я знаю, что Фергюс даже удостоился внимания королевы — за службу нации, — и это тоже, если подумать, совершенно неожиданно для бывшего архитектора, который бросил колледж и начал работать в бистро, а затем избрал своей специальностью бабушкины деревенские блюда.

Но все-таки он герой. Хорошо известно, что он — мой кумир, с тех пор как я впервые побывал в *St. John*. Тогда я рухнул на колени на кухне и пробормотал нечто совершенно невразумительное, но искреннее, что-то вроде: «Ты КРУТ!!!» Фергюса в тот вечер даже не было на месте. Я бесстыдно купался в лучах его славы при каждой возможности. Я — поклонник, адепт, адвокат Хендерсона. Я ему верю.

Я верю, что Фергюс Хендерсон, наряду с очень немногочисленными шеф-поварами, хорош для общества в целом. В отличие от большинства поваров, о которых мне доводилось слышать, он оказал влияние на людей, которые никогда не бывали в *St. John*, не ели блюда Фергюса, никогда не читали его книгу и вообще понятия не имеют о том, кто он такой. Он, хоть и

невольню, позволил целому поколению поваров и кулинаров следовать зову сердца — это было немисливо всего несколько лет назад. Всего лишь занимаясь своим делом, он вдохновил других вносить новизну в меню и искать ингредиенты, о которых никто бы не задумался, пока это первым не сделал Фергюс. Весть разлетелась повсюду, умы и меню изменились — и никто уже не знает, с чего все началось.

Марио Батали, Крис Косентино, Мартин Пикар, Эйприл Блумфил, Габриэлла Гамильтон — шеф-повара, которые почувствовали себя свободными благодаря примеру Фергюса. И они первыми его восхваляют. Но главное — это многочисленные шефы и кулинары в Америке, Англии и Австралии, которые мечтали, чтобы Фергюс пришел, вдохновил и поддержал их, задолго до того, как он действительно появился.

Никогда не забуду крошечные клетушки в индустриальных городах, в английской провинции, куда Фергюс ездил рекламировать свою книгу. Приходили все — молодые люди, от которых еще пахло дешевым маслом для жарки, сотрудники дешевых закусочных, третьеразрядных пабов, унылых погибающих ресторанов. Большинство даже никогда не были в Лондоне. Но они хорошо знали, кто такой Фергюс и чего он хочет. Выражение их лиц — сочетание надежды и целеустремленности — вдохновляло само по себе.

Очень дорогое мне воспоминание, связанное с Фергюсом. Едва ли не самое трогательное зрелище, какое я когда-либо видел, — это наш совместный поход в *alma mater*, в Американский кулинарный институт.

Я волновался. Я-то знал, что аудиторию на триста мест наполняют мои поклонники. В конце концов, я здесь учился. Двадцатилетние бездельники, будущие кулинары, покрытые свежими татуировками «Свобода или смерть», меня обычно не пугают. Но я беспокоился, как примут Фергюса — типичного англичанина, точнее, эксцентричного провинциального сквайра с характерными словечками. Он говорил негромко и заметно заикался. Он был очень болен. Ему еще не сделали экспериментальную операцию, которая смягчила проявление симптомов болезни Паркинсона, и время от времени его тело импульсивно подергивалось и рука взлетала в воздух. Фергюс выглядел нелепо; его часто называли «совой» из-за круглых очков.

Знают ли эти молодые оболтусы, кто он такой? А главное — будут ли они внимательно слушать, окажут ли ему должное уважение... или же через несколько минут начнут пялиться в пространство и тихонько пробираться к выходам?

Я покончил с военными историями и скабресными

анекдотами и уступил место Фергюсу.

Он начал говорить — тихо, с румянцем на щеках, дергая рукой...

И черт возьми, каждый сопляк в зале подался вперед и затаил дыхание.

В течение сорока пяти минут никто не издал ни звука. Они слушали, совершенно захваченные. Они знали, кто такой Фергюс. Когда он закончил, студенты стали задавать вопросы — умные, пронизательные, актуальные. Я молча стоял позади, стараясь не расплакаться, как ребенок. Это напоминало финал фильма «Гордость янки» (и я плачу, когда его смотрю).

Я в жизни не видел ничего настолько вдохновляющего. Вот почему я занесу в список злодеев **Гаэль Грин**. Не потому что ее книга заслуживает критики — она некогда принесла много пользы и до сих пор довольно актуальна (когда речь не идет об Элвисе). Возможно, я бы не сумел добиться своих целей, если бы Гаэль первой не пошла этим путем. Есть много причин, по которым можно посмеяться над госпожой Грин; шефы в *Sgt. Pepper* косятся на нее за странный, вызывающий вид и наряды в духе Питера Фрэмптона и Майкла Джексона. Черт возьми, в другой ситуации она была бы героиней.

Но нет. Я включаю ее в список злодеев, потому что ей посчастливилось залучить к себе, в студию на Девяносто второй улице, Фергюса Хендерсона, и она его даже не узнала. Она постоянно перевирала имя и бесконечно разглагольствовала на любимую тему (о себе самой), не обращая внимания на то, что в двух шагах от нее сидит самый влиятельный шеф последнего десятилетия. За то, что она упустила эту возможность, за то, что не отнеслась к моему другу с должным уважением, за то, что обращалась с великим человеком не так, как он того заслуживает, пусть вступит в ряды обреченных.

Джонатан Голд, кулинарный критик из *LA Weekly*, — герой.

И не я первый это заметил. Он получил Пулицеровскую премию за оригинальное освещение тех лос-анджелесских заведений, о которых раньше никто никогда не писал, и стал первым кулинарным критиком, удостоенным этой премии. Джонатан описывал маленькие закусочные в торговых центрах с таким вниманием и уважением, которого они ранее не знали. Он помог «узаконить» серьезный критический анализ тайской, вьетнамской, недорогой мексиканской и недооцененной американской кухни — раньше этого просто не существовало. Он поставил местные закусочные на одну доску с дорогими ресторанами и писал о них с ничуть не меньшим — если не с

большим — энтузиазмом. Своего рода снобизм наоборот, скептический взгляд на дорогие рестораны — как оказалось, очень дельная точка зрения.

Джонатан умеет писать. Еще как умеет! Толковые, оригинальные высказывания по поводу еды — чрезвычайно редкая вещь, и Голд мастерски владеет темой. Он настоящий герой — как писатель, как борец за добро, как человек, который поднял планку для всех, кто пишет о еде или просто любит вкусно поесть. Он изменил представления о месте и способе принятия пищи. Голд, сияя среди огромного количества посредственностей, превращает любую забегаловку, о которой он рассказывает, в место, на которое стоит обратить внимание.

Раз уж речь о Лос-Анджелесе, позвольте занести в список злодеев **Вольфганга Пака**. Пак заслуживает порицания именно потому, что он — один из крупнейших, самых влиятельных шеф-поваров последних нескольких десятилетий. Не важно, что вы думаете о его «самолетной пицце». Пак уже давно проделал важную, серьезную работу, чтобы застолбить себе место среди Великих. Он был жизненно необходимым участником американской кулинарной революции. Он изменил популярное представление о том, кто такой шеф-повар и чем он занимается. Пак одним из первых развенчал прежнюю звезду — метрдотеля и разъяснил, что главный — это шеф. Повара и кулинары, которые буквально выросли на кухнях Пака, способны составить внушительную толпу. Пак — это «ствол» генеалогического древа американской кулинарии.

Одному богу известно, сколько у него ресторанов, торговых точек и так далее — видимо, Вольфганг зарабатывает много денег. Он, бесспорно, велик — как кит среди прочих рыб. Он влиятелен, могущественен, всеми уважаем. Одно из самых известных имен в ресторанном бизнесе.

Поэтому я был искренне разочарован и почувствовал себя обманутым, когда он поддержал противников фуа-гра и заявил, что вычеркнет его из меню в своих заведениях. В то время как более уязвимые, менее богатые и знаменитые рестораторы держались, в то время как некоторым шеф-поварам просто-напросто угрожали, а их семьи терроризировали, почему Пак поддержал противную сторону? Он был вооружен лучше всех американских шефов — он мог бы послать силы зла к чертям собачьим и стойко держаться до конца.

Ведь это — богатый, влиятельный, могущественный человек, у которого много сильных друзей.

Наверное, он взглянул на ситуацию и решил, что проще

уступить придуркам. Пусть получают то, что хотят. В те времена я считал это предательством. Но потом мне объяснили, что ситуация гораздо сложнее — Паку противостояла отнюдь не горстка протестующих перед дверью ресторана. На него давили отовсюду — изнутри и извне его собственной империи. Друзья и союзники, стиснутые со всех сторон, в свою очередь давили на Пака. Вольфганг — не единственный обладатель акций компании *Wolfgang Puck Worldwide*, и, боюсь, партнеры заставили его пережить ряд неприятных минут.

Поэтому, может быть, справедливей будет сказать «злодей и жертва». Сейчас я уже не так сердит. Просто разочарован. Потому что если не Пак — то кто?..

Джейми Оливер — герой.

Прежде чем вы посмотрите на обложку, чтобы убедиться, что не ошиблись книгой, позвольте мне объясниться. Я тоже ненавидел «Голого повара».^[40] И заигрывания со зрителями. И супермаркеты *Sainsbury*... и музыкальную группу... и скутер... то есть все, благодаря чему Джейми стал звездой.

Впрочем, не знаю, как бы я отреагировал, если бы набрал в Google фразу «Я ненавижу Энтони Бурдена» и увидел миллион результатов. А ведь именно это вы обнаружите, если наберете «Я ненавижу Джейми Оливера». Не знаю, что бы я сделал, если бы однажды, как Джейми, обнаружил посвященный мне сайт под названием «Толстый сукин сын», на котором сотни, если не тысячи людей, тратя рабочее время и часы досуга, стараются как можно больнее меня задеть. Боюсь, я бы бросил кулинарию, столкнувшись с такой жестокостью и ненавистью.

Зато я знаю, что сделал бы, будь я богат, как Джейми. Я распорядился бы деньгами иначе.

Говорите что угодно о том, разумно ли Джейми вкладывает свои капиталы. Искренность, с которой он тратит деньги на школьные завтраки и на обучение молодых людей кулинарии, по большей части вызывает неприязнь. Может быть, это — не лучший способ по сравнению с вариантами, рассчитанными лишь на получение чистой прибыли.

Джейми нравится не столько зарабатывать, сколько быть несносным ворчуном, который напоминает нам о том, что мы разжирили. Этим можно лишь восхититься. Разумеется, он получает прорву денег — но начинаешь уважать человека, который смутил британское правительство рассказом о том, что на самом деле едят школьники. Подобные вещи в конце концов сделают тебя непопулярным. Иметь совесть — неудачный карьерный ход.

Опыт показывает, что телевизионная аудитория не желает слушать о том, как все плохо. Мы не хотим знать, что падаем в пропасть и тащим за собой детей. (Если только речь не о мировом заговоре и у ведущего под рукой нет подходящего козла отпущения.) Говорить тревожные, неприятные вещи (особенно когда они правдивы) — плохой способ вести дела. Куда выгоднее раз за разом говорить ободряющим голосом (желательно погромче), что все в порядке. Жизнь наладится. Дети могут и дальше набивать живот чипсами с содовой. Ничего с ними не случится, не нужно беспокоиться. Вы молодцы. Вы просто супер. Вот вам рецепт пиццы с жареными помидорами.

Джейми Оливер — герой, потому что он избрал нелегкий путь, хотя, в общем, не обязан был вообще что-либо делать. Как бы поступили большинство моих знакомых шефов, окажись они на месте Джейми? Они сидели бы где-нибудь в *Four Seasons*, за спущенными жалюзи, и смотрели бы, как шлюхи нюхают кокаин.

Брук Джонсон, заправила *Food Network* — злодейка. С ней все просто.

Не из-за циничных, фальшивых, развращающих, примитивных шоу, которые она запускала и поддерживала с тех пор, как оказалась у власти. Брук — злодейка, потому что она всегда и во всем права, несомненно и демонстративно.

Во время ее пребывания у руля число поклонников канала стремительно возросло. Количество зрителей мужского пола — аудитория, которую особенно ценят рекламщики, — увеличивается год от года, а демографические показатели вызывают зависть у прочих телеканалов. С каждым кварталом число мужчин — молодых и готовых тратить большие деньги — становится все больше. Любое неуклюжее, нелепое, обруганное критикой, на первый взгляд мертворожденное шоу, которое выпускает *Food Network*, обретает беспрецедентный успех.

Даже журналы *Food Network* достигают чудовищных высот — они, почти в одиночку на бранном поле, усеянном трупами, процветают и разбухают от дополнительных рекламных страниц.

Есть несокрушимый аргумент в тех случаях, когда кто-то критикует ваши действия — даже если критика оправданна. Вы можете ответить короткой фразой: «И все-таки это работает».

Что бы ни сделала Брук Джонсон, это работает. Ее успех доказывает, что жалобы на качество звучат неубедительно, даже неуместно — как если бы какая-нибудь бывшая звезда Голливуда заговорила о Форде и Любиче, Селзнике и Талберте с репортером, который понятия не имеет, кто они такие.

И поэтому — а еще потому что Джонсон наплевать на свою

репутацию — она злодейка.

Уайли Дюфрейн — герой.

Он всю жизнь делал нечто противоположное тому, что творила Брук Джонсон. В его ресторане WD-50, где скорее всего он сам бывает каждый вечер, никто не встревожится, если клиент не разбирается в еде. Уайли не смутится, если посетителям не понравится какое-нибудь блюдо. Ему все равно, что большинство предпочло бы стейк; он не собирается идти на компромисс, хотя на кону — деньги и спокойствие. Уайли знает: даже если вам понравятся все блюда в его меню, этот ресторан — не из тех, куда ходят каждую неделю.

Уайли Дюфрейн — настоящий герой, он обладает огромным талантом, беспокойным умом и фантастической смелостью. Он решил любой ценой идти трудным путем, вместо того чтобы избрать стезю полегче, которая всегда доступна шефу с такими способностями. Он мог бы стать кем угодно, открыть любой ресторан, сделать потрясающую карьеру. Но Уайли предпочел... это. Постоянно рискуя, он экспериментирует, исследует новые земли, раздвигает границы возможного. Он изобретает приемы и технологии, которые немедленно подхватят шефы по всему миру — после того как Уайли проделает черную работу и потратит массу времени. И ему, как правило, даже не скажут спасибо.

По тем же самым причинам причислим к героям и **Гранта Ашатца**. Он не только обзавелся самым внушительным послужным списком, какой только может быть у любопытного шеф-повара, склонного к новациям и экспериментам, но и рисковал жизнью, чтобы и дальше следовать своим путем. Когда речь заходит о преданности ремеслу — о людях, которые неуклонно идут к намеченной цели, ставят для себя самую высокую планку и готовы пожертвовать многим, — нет человека, который воплощал бы это качество столь ярко.

Алан Дюкасс, напротив, злодей. Потому что он почти в одиночку свел на нет «высокую кухню» в Америке, открыв в Нью-Йорке нелепый, претенциозный ресторан *Alain Ducasse* (или *AD*, как его называют). Хотя окончательной гибели все-таки удалось избежать, общественное отношение к этому европеизированному, удостоенному мишленовских звезд, ресторану, который Алан намеревался сделать настоящим хитом, положило начало медленному умиранию, которое продолжается и по сей день.

До тех пор я безгранично наслаждался идеей «высокой кухни». Я, еретик, позволил семенам сомнения, похожим на

первые ядовитые ростки ревности в возлюбленном, угнездиться в моем. И дело не только во мне. *AD* во многом нанес удар по самому концепту роскошных ресторанных залов и изящного обслуживания, сделал все это старомодным. В наши дни рестораторы буквально вынуждены объясняться и даже оправдываться.

Проще говоря, *AD* стал местом, где высокая кухня пошла на спад. Дюкасс запустил мотор, снял ногу с тормоза и беспечно перескочил через препятствие, хотя было в высшей степени сомнительно, что на той стороне его ждет награда.

Прикатив в Нью-Йорк со своими предубеждениями и бестактными заявлениями о том, каким исключительным будет его заведение и какой нелюбезный прием его ждет (если только ньюйоркцы не познакомились с ним в Монако или Париже), Дюкасс бросил огромный камень в маленький пруд, уже занятый более сообразительными и ловкими соотечественниками. И не сомневайтесь, они раскусили Дюкасса.

Старая французская гвардия никогда прежде не отзывалась дурно о своих членах — во всяком случае, публично, но теперь ситуация изменилась. Этот парень все поставил с ног на голову.

Специальные подставки для дамских сумочек, возможность самому выбрать нож для стейка, официанты, которые надевают белые перчатки, чтобы нарезать свежую зелень рядом с вашим столиком. Тележка с напитками, черт побери. Обескураживающий набор фирменных ручек, чтобы можно было элегантно расписаться на чеке. Темный, жуткий, претенциозный зал. Все это предназначалось для того, чтобы окончательно похоронить старые добрые времена. Ничто не могло выжить в этом храме гордыни. Превосходная еда не сумела противостоять силам, ополчившимся на нее. И в конце концов, она оказалась не настолько уж превосходной, чтобы справиться с окружающим абсурдом.

Точь-в-точь как в случае с фильмом «Врата рая»^[41] и другими великими примерами сорвавшегося с тормозов самомнения, здесь было столько просчетов, больших и малых, что общий бардак сделался не просто неприятным, но и оскорбительным. Клиент покидал *AD* злым и обиженным — ведь этот недостижимый француз решил, что его посетители настолько глупы.

Ньюйоркцы не любят, когда с ними обращаются как с простаками. От этого остается дурной привкус. Впечатление от *AD* перерастает в нечто большее — вы сомневаетесь в привлекательности подобной роскоши и даже в ее моральном праве на существование. Немногие в замкнутом мире нью-йоркских гурманов-галломанов прежде задавались такими

вопросами. А теперь задаются.

Впрочем, нет никаких признаков того, что Дюкасс поумнел. Ну разве что у него хватило ума закрыть *AD*. Получив несколько отрицательных отзывов, он публично заявил, что ньюйоркцы просто невежды и что критики, вместо ругани, должны были ознакомить читателей с такой экзотикой, как *blanquette de veau* (рагу из телятины) и *choucroute* (шукрут). Гром среди ясного неба для многих известных шеф-поваров, которые десятилетиями, притом с успехом, занимались именно этим.

Алан Дюкасс — злодей, потому что он высокомерный тупица, который чуть всех нас не погубил.

Терренс Бреннан — герой, потому что давным-давно, в каменном веке, он, единственный из всех, любил сыр так сильно, что готов был на нем разоряться. Годами. Бреннан, шеф-повар и владелец нью-йоркских ресторанов *Picholine* и *Artisanal*, был первым американским поваром, который всерьез отнесся к французским блюдам с сыром. Не то чтобы все их жаждали. Не то чтобы клиенты требовали мягких, маслянистых, непомерно дорогих сыров, с которыми американцы почти не были знакомы. Даже в наши дни стоит упомянуть «сыр с плесенью» — и немногие проявят энтузиазм.

Разумеется, героические личности вроде Роберта Кофелта из сырного магазина *Murray* неплохо зарабатывали, много лет подряд продавая внушительный ассортимент лучших сыров со всего мира. Но сделать сыр главным блюдом в ресторане — совсем другое дело.

В те времена в дорогих заведениях сыр считался в лучшем случае чем-то неизбежным. Там, где официанты говорили с французским или итальянским акцентом, где салфетки блистали белизной, на столах стояли свежие цветы, а меню было французским или «континентальным», клиентам предлагали сыр исключительно потому, что они этого ожидали. Они много раз бывали в Европе и знали, что после главного блюда подают сыр. Никто и никогда не заказывал его отдельно. А даже если и пытались, то, как правило, получали следующий сомнительный набор: незрелый (или перезрелый) бри, камамбер (в еще худшем состоянии), неопределенный козий сыр, нечто твердое и вроде-как-швейцарское — и, наконец, одинокий и никому не нужный ломтик чего-то голубого (возможно, пресловутый рокфор). Предлагая сырное ассорти и притом желая остаться безнаказанными, рестораторы в первую очередь хотели удостовериться, что именно эти сыры подают во всех остальных ресторанах.

Сыр дорог. Очень дорог. И быстро портится. Это нежный продукт. Вдобавок сыр нужно правильно выдерживать, хранить и подавать, — значит, он становится еще дороже. Всякий раз, когда вы отрезаете кусок от свежей головки сыра, срок его жизни сокращается. То же самое происходит, когда вы вытаскиваете сыр из специального холодильника и когда, отрезав кусок, кладете остальное обратно... Любой неровный надрез, любой украденный кусочек, любая вмятинка способны положить конец вашим надеждам на то, что сыр окупится. Чтобы правильно подать безупречное сырное ассорти — нужной степени зрелости и при идеальной температуре, — надлежит примириться с тем, что большую часть придется рано или поздно выбросить, ну или употребить на иные цели. Чем больше сортов сыра вы предлагаете клиентам, тем менее вероятно, что удастся превратить остатки в оригинальную закуску.

Даже в самых благоприятных обстоятельствах очень редко бывает так, что посетитель заказывает отдельное сырное блюдо, не считающееся десертом. Когда официант приносит сыры, в большой компании возникает неловкая ситуация: ну и что нам теперь — дожидаться этого придурка, который заказал какой-то вонючий сыр, или уже можно двигаться дальше и заказывать десерт?

Сыры — это даже не «убыточный лидер», то есть дорогой продукт, который сам по себе не приносит дохода, но поощряет посетителей заказывать более рентабельные блюда. Если клиент таки решит заказать сыр на десерт, вы никоим образом не сумеете получить больше денег, чем если бы клиент предпочел мороженое, которое обойдется в приготовлении гораздо дешевле.

Только идеалист способен вложить деньги и время в сыр. Быть идеалистом в ресторанном бизнесе опасно. Самая убийственная идея — пытаться «просвещать» клиентов. Если вы слышите подобные слова от своего партнера, то уже слишком поздно воздевать очи к небу и молиться, чтобы бог вернул ему разум.

Но Терренс Бреннан всегда просвещал посетителей — и продолжает до сих пор. И каким-то образом ему это удается: он даже преуспевает и расширяется. Введя сыры в меню *Picholine*, он сделал их основой *Artisanal*. Он настолько опередил остальных, что до сих пор никто его не обогнал. Бреннан не только героически отринул прописные истины, он смог их изменить. Он создал рынок там, где его не было.

Гурманы, возможно, не знали, что для этого потребовалось выбрать из более чем сотни сыров. Публике вовсе не обязательно отличать элитные американские сыры от прежде неизвестных

сортов из Мэна, Орегона и даже Нью-Джерси. Бреннан, дав сыру шанс, создал не просто рынок сбыта, но целый сектор экономики, посвященный сыроварению. Наконец, все одинокие сыровары, мечтающие производить прекрасный американский сыр, получили шеф-повара, который был готов покупать и рекламировать их товар, посвятив ему себя и свой бизнес.

Терренс Бреннан — герой. Он безумно рискнул — и поднял затонувший корабль, сделав мир лучше для всех.

Джим Харрисон — герой.

Потому что таких, как он, не осталось. Последний из подлинных гурманов — и последняя наша связь с кулинарными критиками вроде Э.-Дж. Либлинга. Страстный, эрудированный, но полностью лишенный снобизма, в равной мере способный пуститься в рассуждения над каким-нибудь безобразным, но вкусным блюдом и заказать жареные почки в ресторане, удостоенном трех звезд Мишлен. Харрисон, автор многих интересных книг и даже превосходных стихов, сделал все самое «крутое» — в компании всех, кто когда-либо был «крутым», начиная с тех самых пор, когда придумали это слово. Он умеет готовить. У него безупречный вкус в отношении вин. Он знает толк в еде.

Некоторое время назад, на вечеринке в честь выхода книги, Харрисон, с которым я встречался лишь единожды, провел целый вечер со мной, почти посторонним человеком. Мы стояли на улице, непрерывно курили и говорили о еде, не обращая внимания на богатых, знаменитых, влиятельных и умных людей, которые ждали внутри. В возрасте семидесяти двух лет Харрисон, страдающий подагрой и многими другими недугами, остается настоящей звездой во Франции. Достаточно ему выйти на улицу, чтобы его окружила толпа. И живет он соответственно. Французы немедленно сознают величие подобных людей.

Лентяи и глупцы сравнивают Харрисона с Хемингуэем, но это несправедливо. Джим лучше — как писатель и как человек.

Я знаю немногих людей, которых можно назвать великими. Но Джим — один из них. Он курит и пьет, безнаказанно пускается в авантюры, и его стиль исчезнет вместе с ним.

К слову, о старых гадах. *James Beard House* я вношу в черный список, потому что это — гнездилище порока, притон злодеев. Оно создает иллюзию преуспевания для пачки невменяемых старых идиотов. Им нечего делать и нечего сказать в ресторанном бизнесе, который они якобы поддерживают и любят. Это — частное кулинарное общество будущих маразматиков, нечто

вроде клуба старых мумий, у которых полностью отсутствует чувство юмора.

Когда президент фонда Берда попался на растрате, это никого не удивило. В течение многих лет даже сторонний наблюдатель мог заметить, что деньги поступают — а толку никакого. Но всем было наплевать. Когда стало широко известно, что эта пустышка Берд, вечный неудачник, украшал собственное гнездышко, люди пришли в ужас. В ужас! И с необыкновенной скоростью поспешили отмежеваться от него, должным образом выражая свое негодование. Но в том-то и состояла цель.

Никогда не забуду унижение, пережитое моим другом, шеф-поваром Мэттом Мораном. Мэтт — большая шишка в Сиднее, его ресторан *ARIA* считается одним из лучших в стране. Когда его пригласили в *Beard House*, он собрал самых умелых сотрудников, прихватил необходимые ингредиенты и полетел в Нью-Йорк, войдя в огромные расходы. Прослышав о печально знаменитой кухне *Beard House*, где невозможно работать (зачем заведению, которое удостаивает своим вниманием шеф-поваров, заводить кухню, на которой они смогут готовить?..), он приставал буквально ко всем нью-йоркским знакомым с просьбой позволить ему воспользоваться их кухнями. Я согласился помочь Мэтту закончить и подать блюда. Мы быстро составили изысканное, ультрасовременное меню, состоящее из отборных морепродуктов, мяса, сыра и вин — а потом, когда шеф-повара пригласили в зал, чтобы поблагодарить, вознаградить и задать несколько вопросов, я стал наблюдать.

Моран вошел в зал, ожидая увидеть там «сливки» СМИ — или, по крайней мере, некоторых представителей кулинарной прессы. Ничего подобного. Такие люди там редко бывают. Несомненно, он бы удовлетворился похвалой со стороны влиятельных гурманов, знатоков высокой кухни, но их тоже не было. Хватило одного взгляда на сидящих за столиками тупиц, которые непонимающе глазели на Морана, чтобы понять: беднягу надули. Какую сумму он потратил, чтобы привезти сюда еду и поваров с другого конца света? Десять, пятнадцать, двадцать тысяч долларов? А работа? Наконец ему задали вопрос из зала — ну да, тип, который как будто только что вышел из буфета в провинциальном гольф-клубе. Он устремил мутный взгляд на Морана, откинулся на спинку стула, похлопал себя по брюху и спросил:

— Кстати, шеф. Вы же из Австралии? Ну и почему в меню нет какого-нибудь кенгуру... или, типа, коалы?

Думаю, тогда в душе Морана что-то умерло. Он все понял. *Beard House* — зло.

Ариана Дагвин — героиня.

Двадцать пять или двадцать шесть лет назад Ариана, работавшая тогда поставщиком в мясном магазине, начала свой маленький бизнес, посвященный производству и поставке фуа-гра, а также других продуктов, которые требовались тогдашним французским кулинарам, но были недоступны. У Арианы были одна машина и... мечта.

Четверть века спустя ее компания, *D'Artagnan*, стала процветающей. Но это дорого обошлось — в личном и финансовом плане. Ариане пришлось вести непрерывную и очень затратную войну на юридическом и общественном фронтах, чтобы отстоять свое право продавать этот традиционный продукт. Тем не менее она защищала далеко не только личные интересы и собственный бизнес. Почти в одиночку Ариана помогала шеф-поварам и поставщикам по всей стране, которые отбивались от активистов — противников фуа-гра. Она одной из первых нанесла ответный удар, после того как фуа-гра запретили в Чикаго. Ариана готова предложить поддержку, если местных шеф-поваров терроризируют или если их заведения страдают от вандализма. Она тратит деньги, помогая людям, которые никогда не станут покупать ее продукцию и даже не узнают ее имени. Почти в одиночку она борется за кулинарную традицию, которая возникла еще во времена римлян, — за право вручную откармливать уток и гусей, которым живется гораздо лучше, чем цыплятам, продаваемым в «Макдоналдсе».

Ариана выказала намного больше смелости, чем любой другой шеф-повар.

Марио Батали, Эрик Руперт и Хосе Андрес — герои, потому что они собирают больше денег на благотворительность и действуют активнее, чем кинозвезды, которые в пятьдесят раз крепче и здоровее.

Хосе Андрес герой еще и потому, что он (как я подозреваю) — тайный агент некоего чрезвычайно секретного отдела испанского Министерства иностранных дел. Он — неофициальный кулинарный посол Испании, представляющий интересы всех испанских шеф-поваров. С ним нельзя проговорить и пять минут, чтобы он не ввернул в разговор испанскую ветчину, испанский сыр или испанское оливковое масло. Когда губы Хосе движутся, в жизни не угадаешь, кто на самом деле говорит его устами. Ферран Адриа? Хуан Мари Арсак? Антони Адурис? Или вся нация целиком? Как будто кто-то инкогнито посылает вам сообщение. В любом случае можете быть уверены, что оно окажется

аппетитным.

Регина Шрамблинг — и героиня и злодейка. Моя любимая злодейка, честно говоря. Бывший кулинарный критик *New York Times* и *LA Times*, как правило, оказывается самым злобным автором. Ее еженедельные записи в блоге на *gastropoda.com* глубоко прочувствованны — она облегчает душу, изливая ярость, горечь, презрение и разочарование. Мир не соответствует ее ожиданиям. Регина ополчается буквально на всех и вся, а когда успокаивается, то ненавидит себя за то, что позволяет злу торжествовать. Она не забывает старых обид. Она читает корректуру своего бывшего работодателя, *New York Times*, ища опечатки и прочие свидетельства дальнейшего падения качества. Когда ей удастся за что-нибудь зацепиться (давайте признаем, что Регине это всегда удастся), она дает волю насмешкам и презрению.

Она ненавидит Элис Уотерс. Ненавидит Джорджа Буша (Регина будет писать о нем с той же слепой яростью еще долго после того, как он умрет от старости). Ненавидит Рут Рейчл, Марио Батали, Франка Бруни, Марка Битмана... и меня. Она ненавидит прогнивший, испорченный, эгоистичный мир, в котором вынуждена вращаться, ежедневно подвергается тяжким испытаниям, но тем не менее считает своим призванием вести хроники. Она ненавидит лицемерие, глупость, ложь. Ненависть Регины постоянна и безупречна.

Регина остроумная, и, как правило, она не ошибается. Всегда — даже когда я с ней не согласен — ее интересно читать. Она почти никогда не впадает в главный грех кулинарных критиков — не становится скучной.

За изобретение забавных прозвищ для ее жертв, вместо того чтобы выражаться напрямую, я зачисляю ее в злодейки. Если вы намерены в очередной раз втоптать Марио в грязь, скажите «Марио Батали», а не «Мистер Эго». Встаньте и объясните, почему вы ненавидите Марио и все, что с ним связано. Регина — злодейка, потому что можно порицать Марио как человека и как совокупность идей, но отрицать его достижения — это просто преступная неискренность, особенно для хорошего автора.

Франка Бруни зовут Франк Бруни, а не «Панчито», как выражается Регина. За то, что он был недостаточно критичен к Джорджу У. Бушу во время предвыборной гонки (преступление, в котором Бруни не одинок), он недостоин внимания — во всяком случае, внимания госпожи Шрамблинг.

Я считаю, что Алан Ричмен придурок. Писать главу о нем было особенно приятно. Регине следует как можно точнее

обозначать цель своей насмешки.

Героиня она или злодейка — в случае с Региной Шрамблинг это не важно. Даже будучи сварливой, несправедливой и мстительной, она приносит пользу миру еды и кулинарии — она прописывает рвотное, бичует, кричит «Пожар!» в переполненном зале. Уважайте глубину и постоянство ее презрения. Я, например, уважаю.

К сожалению, она принадлежит к вымирающему племени критиков и гурманов, которые любят еду, но втайне ненавидят поваров.

Возможно, это — свидетельство здоровых инстинктов, но ощущение неприятное. Однако ж кто-то должен регулярно говорить «какая чушь!» в адрес тех, кто готовит, пишет или рассуждает о еде. Даже если этот кто-то ошибается. Но нам нужен постоянный наблюдатель. Так почему бы не Регина?

Жду не дождусь следующей записи в ее блоге.

Глава 14

Алан Ричмен — придурок

Перекресток, где встречаются шеф-повара, критики, обозреватели, рекламщики и журналисты, всегда был болотом, где, по общему молчаливому согласию, размываются границы между добром и злом.

Все в курсе — но старательно избегают этой темы.

New York Times старается быть выше гордыни, тщеславия, жадности, обжорства и прочих грехов — по традиции, делая свою критику анонимной. Чтобы автора не узнали, в ход пускают вымышленные имена, парики и прочие средства маскировки. Разумеется, не всегда от этого есть прок. Любой ресторан с серьезными притязаниями на четыре звезды имеет в штате человека, способного обнаружить в переполненном зале Франка Бруни или Сэма Сифтона. Впрочем, до какой степени это работает — спорный вопрос. К чести *New York Times*, я никогда не слышал о том, чтобы кто-нибудь подобрал ключик к штатному критику и склонил его в свою пользу при помощи услуг, особого подхода или предметов роскоши. Насколько мне известно, оказывать критикам излишнее внимание рискованно и не всегда оправданно. Знать в лицо сотрудников *New York Times* бывает полезно для того, чтобы постараться их не разочаровать, а вовсе не для того, чтобы заручиться союзником. Шефы, которые рискуют посылать критикам дары, ведут себя осторожно и угощают заодно все соседние столики. Анонимность не гарантирует стопроцентной защиты от особого внимания. Но есть дополнительная трудность — нечто вроде скафандра, который оберегает сотрудника *New York Times*, когда тот плавает в «первичном бульоне», состоящем из бесплатной еды и нездоровых убеждений.

Журналисты, которые пишут о еде и шеф-поварах, создают энергичную, занимательную прозу, в идеале украшая ее интересными историями и занятными цитатами. А главное — им нужна точка зрения, отличная от всех остальных. Они радуются, если какой-нибудь веб-сайт недостаточно осветил искомую тему. Честно говоря, найти нечто новенькое чертовски сложно. Люди, которые профессионально пишут о еде, презрев прочие темы, с болью сознают ограниченность формы. Есть много способов описать поджаренное свиное брюшко, но рано или поздно в очередной раз упруешься в слово «маслянистый». Пытаться подобрать определение для салата — все равно что десятый год

подряд сочинять письма для «Пентхауса»: эпитеты никуда не годятся, когда они всплывают в памяти в одной и той же предсказуемой, тоскливой последовательности. А иногда, когда редактор попросит написать за неделю обзор «национальной кухни» в Квинсе, выясняется, что какой-нибудь одинокий гурман методически, район за районом, исследовал весь город и годами писал об этом в своем блоге.

Пожалейте и бедных шеф-поваров. В число их обязанностей в этом дивном новом мире входят умасливание, подкуп и склонение на свою сторону кулинарных критиков — каждый раз, когда возможно. Подкармливать четвертое сословие — и их ублюдочное потомство, блогеров — стало необходимостью для всякого шеф-повара, который надеется достичь успеха. Хорошо готовить и успешно вести дело — теперь этого недостаточно. Нужно уметь различать и оценивать тех, кто способен причинить вам вред, и заблаговременно, по мере сил, нейтрализовать противника. Одна ругательная рецензия способна пробить брешь в репутации ресторана, приобретенной с таким трудом, непоправимо испортить имидж. Если какой-нибудь дурацкий веб-сайт выроет яму на пути молодого заведения, последствия могут оказаться фатальными.

Если вас регулярно выставляют на посмешище на Граб-стрит или заставляют выглядеть примитивно, будет очень трудно оправиться — и это на собственном опыте, к своему великому неудовольствию, обнаружили люди вроде Джеффри Ходорова. Профессиональные писакки могут тайком намекнуть, что ресторан Ходорова обречен на провал еще до того, как он откроется! В нашем бизнесе даже смутный и невнятный гул считается жизненно важным фактором, а всякий человек за компьютером — потенциальный враг.

Но вообще «прикормить» журналиста — довольно простая задача. Просто угощайте его бесплатно. Впоследствии никогда не придется ему об этом напоминать. Уж поверьте, он запомнит. Все равно что вручить продажному копу рождественскую индейку. Возможно, он не сумеет помочь напрямую — но, по крайней мере, постарается не навредить. А если вам удастся подружиться с каким-нибудь журналистом или владельцем сайта, вы получите мощного союзника. Он будет каждый день распевать вам хвалу, а кроме того, выступит от вашего имени и заткнет любого, кто усомнится в вашем величии.

Всякий раз, когда открывается ресторан, соответствующая PR-фирма, вместе с шеф-поваром и владельцем заведения, начинает перебирать список обычных подозреваемых, желая знать, кто друг, а кто враг. В большинстве ресторанов список один и тот же,

с небольшими вариациями. Все это — люди, которые захотят прийти на специальную, предшествующую открытию, дегустацию. Они не станут о вас писать (пока что), поэтому можно снять их с крючка. Весьма немногочисленны те, кто, завидев улыбчивую женщину из ресторанного PR-агентства, захотят, чтобы в следующий раз, когда откроется очередной ресторан, их вычеркнули из перечня «персон грата» — особенно если владелец пользуется особым уважением или если шеф-повар популярен. Ход мыслей таков: «Допустим, я ненавижу вот это конкретное заведение. Но если я буду слишком суров, меня не пригласят в следующий раз туда, где может быть хорошо». Ну или: «Мне нравится ходить в дорогие престижные рестораны, куда так просто не попасть. И я не хочу испортить положение вещей».

Когда речь заходит о вашем покорном слуге, я признаюсь, что обычно оказываюсь персоной нон грата. Хотя я не называю себя «ресторанным обозревателем» — и даже не сотрудничаю в журналах — мне нельзя доверять, ведь я не говорю читателям правды.

Я плаваю в этих теплых водах уже долгое время. Я дружу с большим количеством шеф-поваров. Тех, с которыми я в не столь близких отношениях, я считаю приятелями и, в любом случае, уважаю до такой степени, что не стану откровенничать с читателями — и со всяким человеком, который находится за пределами нашего бизнеса. Проведя столько лет «внутри», я с чересчур большим сочувствием отношусь к тем, кто работает на кухне, а потому не могу быть честным обозревателем. От большинства шеф-поваров в мире меня отделяет пропасть. Я получаю задаром прорву еды. Если бы я, например, заглянул в один из ресторанов Марио Батали и увидел на кухне нечто невероятное — принесение животного в жертву, сатанинский ритуал, возмутительное несоблюдение правил гигиены, я бы ни за что не стал об этом писать.

Я побывал по обе стороны баррикады. Я был шеф-поваром, который пытался подружиться с журналистами и блогерами. Я был продажным писакой, чересчур пристрастным, а потому недостойным доверия.

Я видел и творил много ужасных вещей, но никогда не опускался до...

Давайте начнем с самого начала. Я назвал Алана Ричмена придурком.

Итак, респектабельный Ричмен, столп ресторанной критики, обладатель огромного количества премий Джеймса Берда, сотрудник GQ, неуклонно удерживающий за собой звание «профессора» кулинарной прессы и хранителя освященных

временем традиций своего ремесла.

Он написал отзыв о ресторане, в котором я работал.

И даже хуже. Он написал отзыв о ресторане, в котором я работал когда-то.

Допустим, он признал во втором абзаце разгромной статьи, что я действительно не работаю в *Les Halles* уже почти десять лет, но тем не менее Ричмен предал огню и мечу буквально все, начиная от обивки кресел и освещения и заканчивая сервисом и едой. Он благосклонно отозвался о десерте, намекнув, что, возможно, блюдо относительно удалось, поскольку я не приложил к нему руку. Слова «неопрятный», «безвкусный», «отвратительный», «неприветливый», «сальный» и «несъедобный» так и пестрели в статье.

Обычная практика большой прессы состоит в том, чтобы посвящать весьма ограниченное пространство, отведенное для кулинарных обзоров, трем типам ресторанов: новым заведениям, где работают уже зарекомендовавшие себя шеф-повара; дебютам еще неизвестных кулинаров; хорошо известным ресторанам, где сменились хозяин или основная концепция. *Les Halles* никоим образом не подходил под эти критерии. До сих пор Ричмен не видел повода писать статью о ресторане с весьма ограниченными претензиями, который открылся шестнадцать лет назад. У *Les Halles* много своих достоинств, но он не был ни достаточно модным, ни ультрасовременным. Меню не менялось годами — и шеф-повара тоже.

Нигде в своей презрительной рецензии Ричмен не обмолвился о главной причине: о том, что несколько недель назад я несколько раз назвал его придурком. Точнее сказать, я, в присутствии целого зала полупьяных гурманов, предложил выдвинуть Ричмена на премию «Придурок года» (это произошло на Фестивале еды и вина в Саут-Бич). И надо добавить, Ричмен получил бы эту премию как нечего делать.

Нелепая церемония вручения упомянутой премии широко транслировалась в интернете. Присутствующие щеголяли в шортах и шлепанцах. Видимо, чувства Ричмена были уязвлены. Настолько, что он снял банный халат, счистил кошачью шерсть с пиджака и отправился на Манхэттен, чтобы впервые за много лет написать отзыв о *Les Halles*. Забегаловке, где подавали стейк с жареной картошкой.

Позвольте спросить. Что будет, если я назову вас... ну, скажем, дебилом? Вероятно, вы скажете: «На себя посмотри». Или добавите что-нибудь похлеще — например, назовете меня «чокнутым дебилом». Или даже «самовлюбленным, тупым дебилом, который написал отвратительную книжку и которому

наконец пора захлопнуть вонючую пасть». И это будет честно и совершенно уместно. Я выругал вас, вы дали сдачи. Вы осознали оскорбление и достойно нанесли ответный удар.

Но только не Ричмен. Он, в конце концов, уважаемый журналист, критик, наставник, законодатель вкусов. Ему не пристало затевать публичную перебранку с каким-то недоучкой, который назвал его нехорошим словом.

Нет. Этот продажный, трусливый старый хрыч, образно выражаясь, выследил мою школьную подружку, с которой я уже не виделся много лет, подкрался сзади и подло нанес удар в спину.

В результате я кое-чему научился.

Старая как мир уловка — «я не могу повредить тебе, но охотно причиню боль тому, кого ты любишь» — выглядела еще отвратительней оттого, что Ричмен, придурок он или нет, отличается эрудицией и прекрасно владеет искусством оскорбления. Он мог бы раздавить меня на месте. Не реализовав эту возможность, он лишь намекает на нее в своей статье, сравнивая меня (притом чертовски смешно) со здоровяком Стивеном Сигалом. Спору нет, ощутимый удар.

Чтобы по заслугам оценить недостойные и непорядочные наскоки Ричмена на моих неповинных бывших соратников, нужно понять, отчего я вообще назвал этого общепризнанного титана кулинарной прессы «придурком». Задумайтесь и решите, подходит ли ему такое определение. Может быть, мы видим лишь часть айсберга?

Через год после страшнейшего природного бедствия в истории Соединенных Штатов Новый Орлеан еще не успел оправиться — 1836 погибших, сто миллиардов долларов ущерба, многие тысячи жителей лишились крова и получили травмы. Дома, дорогие воспоминания, фотографии сгинули навсегда. Более того, жители целого американского города убедились, что правительство не намерено им помогать. Город переживал чудовищное потрясение, целые кварталы опустели, больницы были битком набиты, ресторанная индустрия сократилась как минимум на сорок процентов (владельцы ресторанов одними из первых вернулись после наводнения; они отчаянно пытались сохранить прежний штат).

Именно тогда Алан Ричмен, в премудрости своей, решил, что настало время подвергнуть переоценке весь ресторанный бизнес Нового Орлеана. Он не сомневался, что город заслужил кару небесную. В статье он сразу переходит к делу. «Вы сами этого просили».

«Плохая идея — строить город ниже уровня моря, на ничем

не защищенном побережье... жители могли бы сознательно откликнуться на просчеты планировщиков, но они предпочли бесконечное веселье, вечный праздник самолюбования, праздности и развращенности. Трагедия пришла именно туда, где ей никак не могли противостоять».

Ричмен намекает, что скверный характер и распущенные нравы непосредственно привели к случившемуся в Новом Орлеане. Во-первых, утверждает он, местные жители слишком любили еду. И это говорит человек, который в течение нескольких десятков лет зарабатывал деньги, набивая свою ненасытную утробу, а затем описывая ощущения в надежде нас заинтересовать. И нам действительно было интересно. Чудовищное лицемерие со стороны Ричмена утверждать, что мы, возможно, слишком много думаем о еде.

«На первый взгляд, нет ничего страшного, если цивилизация сосредоточена на еде, но нельзя же вечно потакать своим прихотям. В стране, которая предается чревоугодию, народ слишком тучен, чтобы противостоять захватчикам».

Может быть, я вижу лишь то, что хочу видеть, но, по-моему, Ричмен имеет в виду следующее: «Если бы эти толстые придурки отказались от десерта, они бы смогли убежать от наводнения».

Обвинив жертв стихии в чревоугодии, которое, по его мнению, проистекает от безбожного, аморального поведения, Ричмен называет «Катрину» и последовавшие за ураганом хаос и общественное пренебрежение чем-то вроде божественного возмездия, наказанием за распутство. Не успокоившись на том, он задается вопросом, была ли вообще хороша местная еда? Существовала ли знаменитая новоорлеанская, креольская кухня (да и сами креолы, если на то пошло)? После наводнения Новый Орлеан, разумеется, утратил всякий интерес — но, возможно, он никогда не стоил внимания?

«Утверждают, что креолы живут в Новом Орлеане и его окрестностях. Я никогда их не встречал и полагаю, что это — мифический народ, вроде лепреконов. Напрасно вы думаете, что сможете в наши дни отведать подлинное креольское блюдо...»

Что, черт побери, означает «подлинное»? Креолы, по определению, — это культура (и кухня в том числе), с самого начала переживающая медленные, но непрерывные изменения. Она возникла в результате постепенного и естественного слияния; точно так же сингапурские и малайские ароматы и ингредиенты меняются с ростом количества смешанных браков. Слово «подлинный» — и Ричмен, безусловно, в курсе — не имеет никакого смысла, когда речь идет, допустим, об индийском карри или бразильском фейджоада. Когда блюдо было «подлинным»?

Для кого?

Но звучит красиво и внушительно, не так ли?

Вскоре после «Катрины» шеф-повар Дональд Линк из ресторана *Herbsaint* — один из первых рестораторов, вернувшихся в город, едва успела схлынуть вода — осмотрел развалины своего заведения... и открыл новое. Героически, вопреки шансам на успех. Он принял на работу всех, кого смог найти, набрал волонтеров и принялся готовить еду прямо на улице, весьма своевременно возвестив миру, что Новый Орлеан жив и что туда стоит вернуться. А Ричмен предпочел бросить свой новоорлеанский бизнес.

Я посетил Новый Орлеан спустя год после выхода статьи Ричмена. Город все еще боролся за жизнь. Обширные залы в *Antoine*, любимом ресторане Французского квартала, были почти пусты, но тем не менее в ресторане оставался почти полный штат, владельцы не хотели увольнять людей, проработавших у них десятки лет. Мои собеседники начинали плакать, вспоминая друзей и соседей, павших жертвами наводнения. Новый Орлеан переживал коллективный нервный срыв, жители были потрясены до глубины души — сначала катастрофой, а затем последовавшим предательством. Как могла страна, их родина, допустить такое? Отчего им предоставили сидеть, сгрудившись, словно скот, в грязи и дерьме, отчего тела погибших бросили без погребения? И все это день за днем, на глазах у целого мира.

При виде подобного зрелища даже самый жестокосердый журналист должен задаться вопросом: «Следует ли пинать поверженных?» Ричмен, в конце концов, не разоблачал иранский ядерный заговор. Он писал о ресторанах. О городе, который существовал преимущественно благодаря сфере услуг. Он выбрал подходящий момент — нанес удар сразу после наводнения, у которого не нашлось аналогов в истории Америки. И писал он не для *Washington Post*, а для журнала, в котором речь обычно шла о галстуках, запонках и модных брюках.

Но не важно. Правду нужно рассказать. Алан Ричмен знает, что такое «подлинная креольская кухня». И он, черт возьми, хочет, чтобы вы тоже знали.

Уже одного этого достаточно, чтобы поздравить его как финалиста конкурса «Придурок года», но есть еще и «ресторанные заповеди» Ричмена, в которых он властно (или скорее остроумно) перечисляет вещи, которые лично он считает недопустимыми. Рестораны, которые рассчитывают сохранять его благорасположение, должны следовать предписаниям. Кулинарные критики, особенно известные, вроде Ричмена, любят писать такие статьи. Им, несомненно, станет проще жить, если

они заблаговременно сообщают жертвам свои предпочтения.

Девятнадцатая заповедь Ричмена гласит:

«Покажите нам шеф-повара. Если ужин на двоих стоит двести долларов, у вас есть право ожидать, что шеф-повар находится на рабочем месте. Если знаменитый повар взял отгул, владелец ресторана должен повесить табличку, точь-в-точь как в бродвейских театрах: „Роль нашего прославленного шеф-повара сегодня исполняет его заместитель, Вилли Норкин, который полгода проучился домоводству в колледже и не умеет готовить“».

По-моему, идеальный пример лени и неискренности в журналистике. Подобные образчики дешевого популизма особенно раздражают в исполнении Ричмена, потому что уж ему-то не следует этого делать. Он, как никто, знает, что шеф-повар вполне может отсутствовать в течение некоторого времени. Ричмен живет и работает не в вакууме. Как и его собратья по перу, он вращается среди писателей, журналистов, блогеров, гурманов, рекламных агентов, любителей выпить и закусить за чужой счет; все они хорошо друг друга знают. Эта огромная, кочующая с места на место компания, живет в отношениях до той или иной степени тесного симбиоза с шеф-поварами. В течение многих лет Ричмен наблюдал, как те, о ком он пишет, вынужденно покидают благотворительные общества, фонды, профессиональные ассоциации, лишаются общественного внимания и перестают интересоваться журналы. То же самое происходило и с некоторыми его коллегами. Несомненно, они неоднократно жаловались ему (хоть и не при посторонних). Бесчисленное количество раз Ричмен устало рассматривал знакомое собрание шеф-поваров, глядя поверх приготовленного каким-нибудь бедолагой тартара из тунца, и видел, как они послушно выкидывают перед ним разные коленца. Ричмен должен бы хорошо понимать, чего стоит поддерживать уровень, о котором он говорит.

Тем не менее он требует — и думает, что мы поверим, — чтобы всякий раз, когда посетитель выкладывал двести долларов в одном из ресторанов Бобби Флая, Бобби лично подавал ему кукурузу, а потом, возможно, заглянул пообщаться за десертом. Томас Келлер, если следовать правилам Ричмена, должен мчаться через всю страну, когда во *French Laundry* или *Per Se* обслуживают клиента. Особенно если туда зашел Ричмен.

Вся теория основана на огромной, фантастической лжи, которую Ричмен охотно помог создать и которую старательно поддерживает каждый день. Статья получится интереснее, если за каждым блюдом будет стоять громкое имя. Ричмен, наряду с

лучшими и худшими своими соратниками, создал эти имена и прославил их; он создал иллюзию, что если вы зайдете в один из десятков ресторанов Жан-Жоржа, то шеф-повар непременно окажется там и будет лично корпеть над вашей порцией палтуса, отмеряя свеженарезанную зелень. Каждый раз, когда кто-нибудь пишет: «Мистер Батали любит сильные, устойчивые запахи» (возможно, так и есть) или «Жан-Жорж предпочитает зелень», журналист намекает, что господин Батали и господин Вонгерихтен лично приготовили блюдо. Но это не соответствует реальности и искажает процесс, и даже всю историю работы на ресторанной кухне. С одной стороны, Ричмен оказывает помощь шеф-поварам (Большая Ложь вызывает интерес и помогает создать яркий бренд), с другой стороны, отрицает самое главное — то, что в мире много хороших поваров, но мало по-настоящему великих.

Слово «шеф» означает «главный». Это повар, который заправляет другими поварами. Его основное качество — умение быть лидером, способность эффективно распоряжаться, вдохновлять и распределять полномочия — составляет основу кулинарного искусства. Ричмен это знает. Но гораздо занятнее (и проще) написать ложь, а затем с напускной яростью обрушиться на реальность.

Можно заподозрить, что причина гнева Ричмена — его искреннее раздражение. Кто такие эти грязные поваришки, отчего они смеют открывать новые рестораны? Какое у них право быть настолько самонадеянными и выходить за рамки своего положения? Разумеется, во всем виноваты писаки — столь близкие к поэтам, — которым расточают похвалы и тайком приносят дары. Грубые, немытые, необразованные люди, чьи имена известны лишь потому, что однажды он, Ричмен, удостоил их упоминания!

Строчка о «заместителе Вилли Норкине, который полгода учился домоводству в колледже и не умеет готовить» была бы забавна в устах невежды, но непростительна для Ричмена.

Вся система высокой кухни, со времен Эскофье, выстроена таким образом, что шеф-повар в любое время может взять отгул. Организация любого высококлассного ресторана — в том числе *French Laundry* и *Per Se* — основана на принципе согласованности действий. Еда и сервис всегда должны быть одинаковы, вне зависимости от того, на месте ли шеф-повар. Ричмен прекрасно знает, что шеф-повар, когда его имя станет достаточно известным (и доходным), скорее всего будет дрыхнуть в самолете по пути в Шанхай, а не работать на кухне, когда Ричмен в следующий раз втиснет свои дряблые ляжки в кресло ресторана. В хорошем

заведении еда остается вкусной в отсутствие шеф-повара, в противном случае ресторан плох.

Девятнадцатая заповедь Ричмена — оскорбление для всех людей, которые в течение многих лет изобретали и готовили для него блюда. Опять же этот уникальный придурок должен бы понимать, о чем говорит. Но он не сомневается, что можно без проблем слать к чертям собачьим сотрудников рангом ниже — он уж точно останется в хороших отношениях с прославленными шеф-поварами, которые, по его заверениям, оскорблены. Ричмен нуждается в подобном обществе. Ему нравятся экскурсии по кухням, дозволение заранее взглянуть в меню следующего сезона, «дружеское» приглашение в ресторан, еще не открытый для широкой публики, возможность подобрать свежую сплетню, бесплатно отведать необычное блюдо, получить подарок, внимание, лесть со стороны тех немногочисленных шеф-поваров, которые делают вид, что писанина Алана Ричмена хоть в какой-то степени осмысленна.

И Ричмен не одинок.

Используя свое положение критика для улаживания личных проблем, он оказался в том же болоте, что и его эгоистичные собратья, которые прибегают к силе печатного слова ради персональной выгоды. Возьмите хоть Джона Мариани, профессионального щелкопера из *Esquire*, чьи предпочтения (будь то шапочка для душа в отеле, привлекательные официантки или обслуживание на парковке) загадочным образом, как будто телепатически, становятся известны хозяевам ресторанов до того, как гость приедет. (Этот сукин сын раздает заранее заготовленные «шпаргалки», объясняя, как именно нужно готовить его любимый коктейль — дайкири.) В течение десятков лет он попрошайничал. Его бесчисленное множество раз брали с поличным, но работодатели продолжают закрывать глаза на поведение Мариани. Редакторы не понимают, что никакая хула не заставит нас позабыть истины, известные каждому человеку в ресторанном бизнесе. Оказавшись в числе жертв Мариани, шеф-повара не задумываются о том, продажен он или нет. Они знают.

Проще говоря, пошлые рестораторы в Кливленде и Чикаго просто-напросто покупают положительные отзывы. Главное — не проболтаться, как понял на личном примере Омаро Канту. Иначе все испортите. Когда Канту публично пожаловался на Мариани и упомянул о пресловутом перечне пожеланий, присланном незадолго до приезда журналиста, редакторы *Esquire* заявили, что мистер Мариани лично не несет ответственности ни за какой список, и искусно обошли тот факт, что список скорее всего прислан по его указке (вероятно, из *PR*-агентства). Столь же

аккуратно они подбирают слова, утверждая, что Мариани всегда платит за блюда, которые заказывает. Остается лишь гадать, кто платит за остальную еду, за билеты, жилье и шапочку для душа.

Многолетний обозреватель финансового еженедельника *Craw's*, Боб Лейп, известен всем и каждому в ресторанной индустрии как Губка Боб. Он заслужил это прозвище многочисленными вымогательствами — например, он заставил «дружественных» шеф-поваров обеспечить едой его свадьбу. Я воздержусь от упоминания о критикессе по прозвищу *Sgt. Pepper*. Пусть себе спокойно отправляется спать. Как и Ричмен, она хорошо поработала в свое время. Возможно, все рестораны Джерри Кретчмера и впрямь были замечательны. Во всяком случае, она первой принималась их хвалить.

Ричмен, в отличие от многих его соратников, как правило, знает, о чем говорит. Как писатель он одарен свыше — у него есть опыт, знание материала, богатый лексикон и способность сочинять занятные, пронизательные тексты. В отличие от разных мошенников, нахлебников и слабаков, которые составляют большинство кулинарной прессы, Ричмен — настоящий гурман. Но втаптывать ресторан в грязь лишь потому, что у тебя нелады с шеф-поваром — бывшим или нынешним?..

Черт возьми, *Times* за это подпалил бы Ричмену задницу. Ричмен — просто дрянь.

Глава 15

Я проиграл в *Top Chef*

Тридцативосьмилетний Эрик Хопфингер, который провел двадцать лет в ресторанном бизнесе, стоял в коридоре, раздавая заказы поварам. Воскресным утром ресторан *Circa*, в сан-францисском округе Марина, кишел посетителями, а бар был переполнен любителями «Мимозы». [42] Эрик понял, что совершил тактическую ошибку, внося в меню «Бенедикт ассорти». Хотя яйца «Бенедикт» очень популярны и обычно хорошо продаются, они быстро стали проблемой. Посетители могли заказать два из шести различных вариантов — стало быть, свыше двадцати комбинаций плюс взаимозаменяемые компоненты. Исход был предсказуем: начался суший ад. Один из четырех клиентов за столиком наконец перестает сравнивать «Нова Бенедикт» и «Мекси-Бенедикт», меняет беарнскую вырезку на чоризо, а обычный соус — на шафрановый и просит «хорошенько поджарить», второй проходит те же стадии, но с иным результатом... помножьте на четыре раза за каждым столиком, распределите по всему залу и бельэтажу, и вы получите утро, сравнимое с вечерней субботней сменой, столь ненавидимой поварами.

Остальная часть утреннего меню — слегка видоизмененная классика. Опыт подсказывает, что стандартный список необходим, если вы хотите видеть ваш ресторан полным по воскресеньям. Помимо неперенных яиц, есть «клубный сандвич» с индейкой и авокадо, неизбежный вегетарианский вариант, помидоры и моцарелла на шампурах, французские тосты, ростбиф, «яичница по-деревенски», жареные кальмары, омар в сыре, фруктовое ассорти и, разумеется, обязательный «классический» салат «Цезарь». С курицей или без — на ваш выбор.

Включение в меню «Цезаря» с курицей — весьма красноречивый поступок. Если вы совершаете его в зрелом возрасте — значит, у вас уже не осталось шансов сделать звездную карьеру.

Но Эрик Хопфингер давно стал звездой.

Он стоит, скрестив руки, на шаг впереди своих поваров, куда менее высоких и грозных. Гигантский рост, массивная лысая голова, обилие пирсинга и татуировок — именно в таком виде он взирал на мир с рекламных щитов и страниц глянцевого журналов. Эрик был главным героем четвертого сезона *Top Chef*

— лучшего и самого популярного кулинарного шоу. Из числа участников Эрик, очевидно, считался «самым опасным» — он был старше и опытней и обладал впечатляющим, даже пугающим видом. И именно этого ожидали от него на шоу. Недаром для рекламных плакатов его фотографировали точь-в-точь как ведущего вокалиста рок-группы или профессионального борца (честно говоря, Эрик похож и на того и на другого). Не сомневаюсь, продюсеры предвкушали много интересного от шеф-повара Хопфингера во время долгого и упорного состязания.

К сожалению, он с трудом миновал первый этап.

Я знаю, потому что был судьей.

Эрик отправился домой после третьего выпуска шоу.

Сегодня, впрочем, он по-прежнему знаменит — по крайней мере, среди друзей. Среди парочек в просторном продолговатом баре и молодых людей, которые пьют маленькими компаниями. Среди знакомых поваров. Их всегда можно отличить от простых смертных по тому, что они пьют. Обыкновенные люди заказывают «Мимозу». Те, кто работает в ресторанном бизнесе, предпочитают виски. Где-нибудь в зале ресторана сидят лучший друг, возлюбленная и мать Эрика. Он получает хорошие деньги за пятидневную рабочую неделю (почти неслыханная вещь в нашем бизнесе). *Circa* закрывается в невероятно ранний час — в десять, превращаясь в клуб и бар.

«Я не смог стать автомехаником», — однажды сказал Эрик, сидя в баре через дорогу с пинтой пива в руке, наблюдая за тем, как в вечернем свете плавают пылинки.

Вместо этого он стал учиться готовить.

Возможно, сейчас самое время набросать его портрет. Эрик — впечатляюще рослый, широкоплечий мужчина с серебряными серьгами в ушах, многочисленным пирсингом, козьей бородкой и татуировками. Он бреет голову наголо и похож на пирата. По фотографиям не догадаешься, насколько он добр. Голос явно не соответствует внешности, а глаза ускользают от собеседника во время разговора. Эрик кажется... застенчивым. Невзирая на внушительные размеры и угрожающий вид, он напоминает испуганного и робкого маленького мальчика, который в любую минуту может разрыдаться. Честное слово, Эрик — очень приятный человек. Спустя минуту после знакомства вам уже хочется его обнять.

В семнадцать лет он откликнулся на объявление в местной газете и начал мыть тарелки в нью-йоркском ресторане *Chateau Continental*.

— На кухне работали двое, — сказал он. — Тупые албанцы...

Они обслуживали примерно сорок клиентов за вечер, подавая

им странный ассортимент из мнимых «трансатлантических блюд» — греческий салат, мясо по-бургундски, телячьи котлеты... Эрик мыл тарелки, отскребал кастрюли, чистил картошку и выполнял тому подобную нудную работу в течение полутора лет, а потом отправился на поиски удачи в *T.G.I. Friday's*, в Территаун.

— Там у меня появились подружки, — объяснил он. Эрик зарабатывал одиннадцать долларов в час — он стоял за грилем — плюс бесплатная выпивка. В восемнадцать лет он получил повышение за вкусные гамбургеры (в последующих резюме он называл эту должность «помощник повара» и «кухонный менеджер»).

А потом он оказался в профессиональном поле зрения своего приятеля Скотта.

Скотт вел относительно успешную жизнь в *Huckleberry* в Йорктауне, по сравнению с которой даже сибаритские радости *T.G.I.* казались ничтожными. У него, по воспоминаниям Эрика, были «клевые девочки и классная машина», и это заставило юношу бросить *T.G.I.* и перебраться к приятелю. Он охотно согласился на менее престижную, но многообещающую должность в *Huckleberry*. В меню, кажется, были пирог с курицей, картофельная запеканка и темпура. Куда отчетливее Эрик помнит, что его дважды увольняли в течение полутора лет и что он перетрахал всех тамошних официанток.

Эрику исполнилось двадцать. Изучая его туманное резюме, наверняка можно найти загадочные пробелы, столь характерные для поваров его поколения (да и моего). Что это за провал длиной в год — несомненно, в промежутке между веселыми деньками в *Huckleberry* и следующим местом работы Эрика, в *Thataway Cafe*, в Гринвиче, в штате Коннектикут? Дата увольнения из *Huckleberry* слегка сдвинута вперед, а дата поступления в *Thataway* — назад. В моем случае так пропадали целые годы. Важно, чтобы молодость представляла как воплощение стабильной занятости. В зависимости от того, кто будет читать ваше резюме, *T.G.I.* и *Thataway* можно заменить на «путешествовал по Франции».

Но Эрик провел в *Thataway* целых три года, пьянствуя, нюхая порошок и готовя непритязательные гамбургеры, сэндвичи и стейки.

Где-то в начале девяностых (точная дата, как водится, неизвестна) Эрик Хопфингер ответил на объявление и оказался за грилем в *Eros*, на Первой авеню на Манхэттене. Это был первый хороший ресторан на его жизненном пути. Шеф-повар работал в *Quilted Giraffe* (и ныне престижное заведение). Они сами разделявали мясо, жарили рыбу целиком, на кости, и готовили свежие сардины на гриле. Сущие мелочи, но в те времена они

считались изрядными новациями и уж точно поразили Эрика. Почти двадцать лет спустя он вспоминает о них, мечтательно глядя на свой бокал с пивом. Впервые с начала беседы он с искренним волнением говорит о еде.

— *Eros* был новеньким рестораном. Я еще никогда не работал в большом городе и был просто ошеломлен. Специи, рассол, разделка мяса... да и сам город. Мне повезло. У меня начались настоящие смены, я приходил в два часа дня и работал до двух часов ночи. Я в жизни не задавал столько вопросов.

— Но вскоре ты удрал в Калифорнию, — напоминаю я. — Ты кое-чему научился. Впервые в жизни стал готовить хорошую еду. Допустим, не основные блюда — но по крайней мере ты ступил на подножие лестницы. И после этого ты уехал? Сменил Манхэттен на Калифорнию? Зачем?

— Из-за Скотта, — ответил Эрик. Как будто это все объясняло. — Когда я уехал в Сан-Франциско, то чувствовал себя довольно мерзко. Но я был твердо намерен стать шеф-поваром и думал, что у меня есть преимущество перед калифорнийскими тупицами, потому что я из Нью-Йорка.

Впрочем, самым вероятным объяснением казалось то, что Скотт перебрался в Сан-Франциско и позвал Эрика к себе, сказав, что в Калифорнии весело. И Эрик поехал.

Во всяком случае, достоверно известно, что в 1996 году Эрик Хопфингер прибыл в Сан-Франциско и стал помощником шеф-повара в *City Tavern*. Однажды, когда шеф-повар не пришел на работу в пятницу вечером, Эрик, по его словам, оказался главным.

Через два года он работал шеф-поваром в *Backflip*, музыкальном баре при мотеле в округе Тендерлойн, где и начал привлекать к себе внимание — *San Francisco Chronicle* похвалила бар за хорошую еду. Именно в Сан-Франциско Эрик принялся строить карьеру, работая в высококлассных заведениях — барах, клубах, ресторанах. Также предполагаю — хоть у меня и нет для этого веских оснований, — там он научился сбывать товар, оправдывать ожидания публики, работать с прессой, а заодно заложил основы своего имиджа.

Потом он оказался в *Butterfly*, модном ресторане азиатской кухни, — вновь с большим баром.

Именно там мы и познакомились — не называя имен, я упомянул об этом в «Путешествиях повара».

В 2001 году у Эрика еще были волосы. Кажется, светлые. Он накормил меня и съемочную группу, а потом пригласил на кухню и рассказал о некоторых проблемах с персоналом. Я посоветовал ему уволить помощника. Может быть, это и был Скотт? Помнится,

Эрик согласился и похлопал меня по плечу.

Увиделись мы через год. В *House of Prime Rih*. Мы напились и съели много мяса.

После *Butterfly* он работал в *Spoon*. Эрик намекает, что ненадолго оказался в мексиканской тюрьме (здесь вновь всплывает имя Скотта). Потом — гриль-бар *Cozmo Comer* и, наконец, *Circa*.

Я не слышал об Эрике, пока мне не позвонили продюсеры *Top Chef*. Поскольку я время от времени исполнял там обязанности судьи, они желали знать, близко ли я знаком с Хопфингером — в будущем сезоне мне предстояло с ним столкнуться. Их интересовало, сумею ли я судить беспристрастно.

Я заверил их, что смогу.

По словам Эрика, он привлек внимание *Top Chef* во время «Битвы поваров» — конкурса, проходившего в каком-то магазине. Глупая промоакция, которые так любят рекламные агенты, поскольку кажется, что они действительно заняты делом. Шеф-повар старается изо всех сил, раздавая еду задаром в надежде, что широкая публика, оценив его искусство, немедленно собьется табуном и бросится в ресторан. Но обычно подобные мероприятия привлекают лишь любителей поесть на дармовщинку — людей, которые болтаются по магазинам в надежде на дегустацию, ну или потому что им нечем заняться. Это — не те клиенты, которые придут в ваш ресторан с друзьями и потратят кругленькую сумму на вино. Но в данном случае, утверждает Эрик, он привлек внимание двух телепродюсеров.

— Один был довольно странный, а второй — красивый блондин. Они впервые попробовали «Фернет».

Продюсеры спросили:

— Что вы думаете о Томе Коликкио?

Правильный ответ: «Он — живой бог кулинарии».

— Какова ваша подлинная страсть?

Правильный ответ: «Кулинария! А еще я хочу участвовать в интересных состязаниях с другими поварами!»

Эрику сказали, что он вполне подходит, после чего он отправился в *Horseshoe* и напился вдребезги, мечтая о славе.

Вскоре после этого Эрик Хопфингер оказался под охраной, в компании пятнадцати других конкурсантов, в каком-то неизвестном помещении в Чикаго, без телевизора, интернета и телефона. Он вынужден был подписать тайное соглашение, столь суровое, что позавидовало бы и Агентство национальной безопасности.

Честно говоря, я не читал свой экземпляр договора. Но помню упомянутую в нем цифру «миллион» — наряду со словом

«доллары» и обещанием соблюдать абсолютную конфиденциальность. Мы с Эриком оба до сих пор избегаем говорить о системе безопасности, об использовании на съемочной площадке запрещенных веществ, о том, какие судьи особенно блистали умом, о том, не стоял ли у них под столами джинс с тоником — ну и так далее. Рассуждать о подобных вещах было бы просто безответственно.

Впрочем, я без колебаний могу заверить вас, что судейство, которому я был свидетелем и в котором принимал участие (пять раз), оставалось беспристрастным. Не важно, насколько продюсеры хотели, чтобы участник с душераздирающей историей остался в шоу. Худший повар недели неизбежно отправлялся домой. В *Top Chef* — пока главным судьей остается Том Коликкио — приз получает лучшее блюдо недели. А худшее означает поражение. Поскольку приглашенные судьи не могут видеть предыдущие достижения конкурсантов, прошлые заслуги не принимаются во внимание при выносе окончательного вердикта. Иногда мне жаль продюсеров — я воображаю их немой вопль, когда Том решает, что лучший конкурсант, с внешностью кинозвезды и огромной популярностью у зрителей, завалил очередное задание и отправится восвояси. Я вижу, как у них движутся губы: «О нет! Только не Трей! Только не Трей!», когда очередной любимец публики покидает проект.

Постоянные и приглашенные судьи относятся к своему делу в равной степени серьезно. Я часами спорил с Томом, Падмой и прочими, пытаясь прийти к согласию. Это — сложный, глубокомысленный процесс.

Нужно подчеркнуть, что участников *Top Chef* просят делать весьма нетривиальные вещи. Вынужденные постоянно находиться в одном помещении с посторонними людьми, разлученные с семьей и друзьями, они за короткий срок обязаны приготовить какое-нибудь странное блюдо, не располагая при этом ни рецептом, ни поваренной книгой. Все что угодно — «приготовьте закуску, используя содержимое автомата со сладостями», «сделайте традиционное гавайское блюдо из незнакомых ингредиентов», «составьте изысканное меню из четырех блюд для Эрика Риперта». Готовьте под дождем. На походной плитке. Непредсказуемые, зачастую странные, порой откровенно рекламные задания *Top Chef* («обязательно используйте в этом блюде такую-то и такую-то пасту») показались бы тяжелыми даже закаленному профессионалу.

Будь я участником, я бы, возможно, при везении сумел протянуть две-три недели — и то лишь благодаря многолетнему опыту, хитрости, коварству и стратегии. Но я бы в жизни не

дошел до финала.

Если смотреть это шоу с точки зрения профессионала, поражаешься тому, как быстро опытные шеф-повара и кулинары достигают границ своих возможностей. Ты буквально видишь, как они упираются в потолок. Есть рамки, за которые они не готовы — и не способны — выйти, притом по понятным причинам, будь то недостаток воображения, навыков, опыта или зрелости. С другой стороны, зачастую конкурсанты делают гораздо более того, что делали раньше. Они закапываются вглубь — или, напротив, поднимаются выше, чем прежде. Это — захватывающий спектакль для любого гурмана. Лучший шеф-повар — или общепризнанный талант вовсе не обязательно станет победителем. Самый опытный и самый творческий человек может с легкостью перестараться, сделать фатальную, необъяснимую ошибку. Совсем как в жизни. Именно это делает шоу интересным — для меня, во всяком случае. Финалист обладает качествами, необходимыми для шеф-повара в реальном мире — у него хватает творческих способностей, технических навыков, лидерства, подвижности, зрелости, гибкости, чувства юмора и, наконец, силы и выносливости.

Эрик Хопфингер продержался недолго.

Я был приглашенным судьей, вместе с Рокко Ди Спирито. Постоянными судьями были Падма и Том. Участники получили задание: воссоздать классическое меню среднего ресторана, например: креветки с чесночным соусом, лазанья, стейк со сливками, утка с апельсинами. Конкурсанты тянули жребий, чтобы определить, кто что готовит. Эрику досталось суфле.

Суфле — непростая штука даже в лучших обстоятельствах. Большинство поваров учатся делать его в колледже, но, если только они не специализируются по выпечке, им редко приходится этим заниматься. Если вообще когда-либо. Суфле — нежное блюдо, которое требует много времени, и потом, оно уже вышло из моды; таким образом, мало в каком современном ресторане можно его найти. Очень немногие повара, если им внезапно предложить приготовить суфле без рецепта (да и с рецептом), способны справиться. Возможно, я бы справился — но лишь потому что на заре своей карьеры готовил почти исключительно суфле в *Rainbow Room* (и оно было довольно невкусным, поскольку делалось из бешамеля, похожего на цемент, дешевых ароматизаторов и меренг). Но даже если вы все сделали правильно, прежде чем поставить суфле в духовку, у вас есть еще до черта шансов испортить блюдо. Если вытащить его слишком рано, оно «сдуется», прежде чем окажется на столе. Если опоздать, оно сгорит и просядет. Слишком сильно захлопнули

дверцу? Забыли должным образом смазать и посыпать сахаром форму? Сломан термометр? Жар в духовке распределяется неравномерно? Пришлось слишком долго ждать, пока операторы настроили камеры? Суфле подвержено миллиону опасностей. В стрессовой ситуации, когда страшно делать даже то, что вы способны приготовить с закрытыми глазами, суфле равносильно смертному приговору.

Удобно устроившись в судейском кресле, с порцией джина в руках, я видел, как Эрик вытянул свой жребий, и понял, что бедняга обречен. Едва приступив к готовке, он уже выглядел как человек, которого с размаха ударили под дых.

Все, по словам Эрика, кажется таким простым, только когда ты сидишь перед теликом на диване.

То, что у него получилось, можно было назвать «суфле» лишь с огромнейшей натяжкой. Оно действительно лежало в форме для суфле, но больше напоминало кукурузный хлеб или пудинг. Точь-в-точь как собака, которая пытается прикрыть кучку листьями или песком, Эрик прибег к всевозможным трюкам, описанным в справочнике по поддельной мексиканской кухне. Блюдо напоминало финальную сцену триллера, снятого в Чили. Ужасное месиво из авокадо, расплзшееся по всей тарелке. Вдобавок «суфле» было погребено под толстым слоем отделки, которая не то раздавила его, не то скрыла тот факт, что оно с самого начала так и не поднялось. Глядя без всякого сожаления на то, что Эрик поставил передо мной, я мог лишь сравнить его произведение с работой неопытного убийцы, который торопливо спрятал тело под кустом, где его неизбежно обнаружит первый же прохожий.

Эрика спасло то, что другой конкурсант провалил свое задание — креветки в чесночном соусе. Эрик не сумел выполнить сложное задание, но его соперница самым чудовищным образом не справилась с простым. Приготовление креветок включает три базовых элемента — и она непростительно запорола все три. Креветки были переварены, хлеб превратился в неаппетитную сальную субстанцию. Вдобавок блюдо оказалось безбожно пересолено.

Как иногда случается, неудачника спасает лишь то, что кто-то оказался еще хуже.

Через две недели удар наконец был нанесен. Эрика отправили домой за непропеченный корн-дог.

— Тебе вообще понравилось шоу? — спрашиваю я.

— Нет. Я заранее знал, что так и будет.

Он перестал смотреть *Top Chef*, как только вылетел оттуда.

Боялся ли Эрик?

— Меня пугает взросление, — признается он. — Я смертельно

боюсь заводить детей. Возможно, потому что я сам — большой ребенок. — Он допивает пиво, задумчиво изучает пустой бокал и добавляет: — Но, возможно, именно это и сделает меня хорошим отцом. Я обожаю Диснейленд. И пиратов. И поэтому мне хочется однажды завести потомство.

Он не жалуется на *Top Chef*.

— Нельзя сделать из меня то, чем я не являюсь.

А что касается жизни и карьеры в целом? Да или нет?

— Я доволен тем, как работал и чего достиг. Я иду хорошим путем. Неплохо живу. Общаюсь с друзьями, ем вкусную еду... Мне нравится готовить, и я не стремлюсь в кулинарные гении. Не так уж много людей, от которых и впрямь этого ждали...

Глава 16

«Это не ты, это я»

Некоторое время назад я пережил неприятное, но полезное испытание — принял участие в публичной дискуссии с моим кумиром, Марко Пьером Уайтом. Это случилось на профессиональном форуме в Нью-Йорке, одном из тех кулинарных сборищ, на которых раз в год собираются привычные лица, а присутствующим раздают ломтики сыра и кружечки фруктового пива (величиной с наперсток). Ничего не подозревающий Майкл Рулмен попытался умирить масштабы бесплатной раздачи. Бездарное занятие, поскольку пытаться контролировать Марко — все равно что бороться с шестисотфунтовой гориллой. Горилла, как известно, сядет где захочет, и плевать, нравится вам это или нет. В западном мире Марко был звездой среди шеф-поваров, образцом, которому следовали знаменитые повара, первым англичанином, получившим три звезды Мишлен, притом в довольно молодом возрасте. Каждый кулинар моего поколения мечтал стать таким, как Марко. Неграмотный сирота, сын повара из захудалого отеля в Лидсе, он вырос в те годы, когда клиенты порой могли и поколотить повара. На пике карьеры, удостоенный звезд, он зарабатывает больше денег, чем может потратить, и спит с любой женщиной, которая ему приглянется. Он знает, как это приятно — быть Марко.

Он тратит уйму времени, бродя по английским полям и лесам с охотничьим ружьем за семьдесят тысяч долларов, изучая великие тайны природы, — наполовину провинциальный сквайр, наполовину разбойник, но он по крайней мере платит налоги. Марко — человек, который откровенно ответит на любой вопрос.

Оказавшись в тот день в студии, я невинно спросил, что Марко думает об огромных разнообразных дегустационных меню. Возможно, мы достигли точки сокращения доходов? Я знал, что он недавно побывал в весьма респектабельном чикагском ресторане Гранта Ашатца *Alinea*, который многие считают лучшим в Америке. Марко там не понравилось. Я решил, что будет небезынтересно узнать причины.

Ашатц, как известно, возглавляет партию свободомыслящих, творческих, склонных к экспериментам шеф-поваров, вдохновленных трудами Феррана Адриа и ему подобных. Я подумал, что это провокационный, но честный вопрос — особенно учитывая любовь самого Марко к новинкам, а также его

изысканные официальные меню во французском стиле. Он, видимо, изменил свое мнение о дегустациях — а может быть, даже и о высокой кухне в целом, — поскольку совсем недавно утверждал, что требует лишь «приличное главное блюдо и десерт».

Я не предвидел — а бедный Рулмен тем более, — что Марко искренне, пылко, страстно возненавидел *Alinea*. Не удосужившись даже вспомнить имя шеф-повара или название заведения, Марко заговорил о некоем ресторане, в котором с легкостью узнавался *Alinea*, — заговорил таким тоном, как будто Ашатц застрелил его любимую собаку, а потом показал ему еще теплый труп. Марко отрицал все эксперименты и новые технологии Гранта, отметал их презрительным движением руки, с неприкрытой враждебностью. Войдя во вкус, он готов был продолжать без конца, притом не подозревая, что Ашатц, весьма уважаемая личность в мире кулинарии, сидит в нескольких шагах от него.

На следующий день в атмосфере угадывались уязвленные чувства и взаимные упреки. Рулмен, который вместе с Ашатцем писал книгу и безгранично преклонялся перед ним, обнаружил, что его обвиняют в предательстве, в том, что он допустил публичное оскорбление мэтра. Просто нелепо полагать, что Рулмен — да и кто-либо другой — мог бы остановить Марко, учитывая его зловещую репутацию и непомерное самолюбие, не говоря уже об угрожающих размерах. Ашатц лишь недавно пережил героическую борьбу с тяжелым заболеванием (рак языка), ему чудом удалось не утратить вкусовые ощущения навсегда — и это добавляло делу неловкости. Рулмен был потрясен случившимся. (Я неизменно втягиваю беднягу в неприятности. В прошлый раз он из-за этого лишился возможности сделать карьеру на *Food Network*.)

На следующий день, на той же самой конференции, Ашатц нанес ответный удар. Он встал и произнес страстную, но рассудительную речь в защиту своего стиля, заслуженно ставя себя в один ряд с другими новаторами. С этим заявлением я в принципе совершенно согласен. Без экспериментов, без желания отвечать на вопросы и искать новые пути мы, разумеется, были бы обречены на застой, бесконечные повторения и деградацию. Ашатц вряд ли нуждался в том, чтобы объяснять, почему он годен для своей работы.

Я, кажется, уже упоминал, что Грант Ашатц — гений. Он — один из лучших американских поваров. У него, как и у Марко, работают профессионалы — самые преданные и увлеченные повара, сливки кулинарного мира, герои высокой кухни.

Таков был Грант Ашатц, который в то время работал у Томаса

Келлера в *French Laundry*. У него я съел лучший ужин в своей жизни.

Но дело в том, что я тоже ненавидел *Alinea*. Точнее, презирал.

Не считите это предостережением. Если мне не понравился ресторан — это не повод отказаться от собственного суждения. *Alinea* — отличное заведение, где работают серьезные и опытные люди.

Но именно там состоялся один из самых долгих и наименее приятных ужинов в моей жизни. Первые двадцать минут я смотрел в меню и подсчитывал многочисленные блюда, которые должны были принести, а также часы, минуты и секунды, которые осталось перетерпеть, прежде чем обрести свободу. Я решил, что это совершенно бессмысленно, глупо, невозможно и чертовски скучно. С начала до конца — сущее разочарование.

Это было во время чудовищно нудной рекламной поездки; я оказался в тот вечер в компании журналиста — умного, интересного и занятого человека. Тема для приятного и содержательного разговора подвернулась сама собой. Ужин в одном из лучших американских ресторанов — казалось бы, идеальная обстановка для подобной беседы.

Но нет.

В *Alinea* каждые двадцать минут к столику подходил официант с очередным непонятным дополнением, будь то одинокая проволочная подставка, которую так соблазнительно было раскрутить, или тарелка с резиновой подушкой, испускавшей запах розмарина, или кусок свинины, отчего-то свисающий с игрушечной вешалки. Каждая новинка сопровождалась длительным объяснением, требовавшим абсолютного внимания клиентов. Подавая очередное блюдо, официант, словно новообращенный адепт, маячил рядом и ожидал, когда мы прервем разговор, после чего пространно объяснял, что именно мы сейчас будем есть — и каким образом это надлежит делать. В половине случаев я приканчивал свою порцию прежде, чем он успевал договорить.

Итак, я сидел и украдкой смотрел в меню, втайне ведя счет поглощенным блюдам. Одно блюдо — омар, если не ошибаюсь — оказалось просто великолепным. И почти без комментариев. Я ушел из ресторана, думая о том, что Ашатц, с его талантами и творческими способностями, однажды будет править миром; когда он перестанет ставить форму выше содержания, он идеально подойдет на роль следующего папы римского или нового Томаса Келлера.

В своем суждении об *Alinea* я в меньшинстве. Многие люди, чье мнение я уважаю, считают, что это отличный ресторан. Моя

собственная жена — обычно куда более суровый критик, чем я, — обожает его. Прочитав черновик этой главы, она села на самолет, в одиночку отправилась в Чикаго и поужинала в *Alinea*, чтобы лично понять, чем я недоволен. У нее сложилось совершенно противоположное мнение. Если не ошибаюсь, она, описывая свои впечатления, прибегла к определениям «фантастика», «очень вкусно» и «интересно». Вернувшись, Оттавия сердито сказала мне: «Это был едва ли не самый лучший ужин в моей жизни».

Я вынужден задать самому себе вопрос. Может быть, я — всего-навсего злобный и мрачный сукин сын? Или *Alinea* действительно дрянное место? Или все-таки можно конструктивно оценить мою реакцию?

Давайте признаем: я — воплощение злобного гурмана, в худшем смысле слова, из тех, кого я сам раньше терпеть не мог. Такие люди на своем веку сожрали невероятное количество вкуснейших блюд по всему свету и с возмутительной радостью рассказывают об этом окружающим. Некогда я жаждал крови каждого придурка, который на полном серьезе способен сказать: «Что, опять трюфели?..»

Короче говоря, со временем я стал человеком, который втайне страшится длинных и замысловатых дегустационных меню. Некогда я это отрицал. В той же мере, что и я, дегустационные меню ненавидят разве что повара, которые их готовят.

Вы можете сказать: «Если ты не любишь дегустационные меню, зачем было идти в *Alinea*? Зачем, зачем, зачем идти в *Per Se*? Зачем осквернять святая святых?»

Это справедливо, и у меня нет ответа.

Да, я вошел в *Per Se* с чувством тревоги, весьма отличным от детского восхищения, которое я испытал в *French Laundry* много лет назад, когда обед из двадцати блюд был еще в новинку. Наверное, я романтик. Я хотел верить, что любовь все превозможет.

Ни одного американского шеф-повара я не ставлю выше Томаса Келлера.

Я уверен, что он — величайший шеф-повар Америки, во всех смыслах этого слова.

Лучший в моей жизни ужин состоялся в его *French Laundry*.

Вряд ли кто-нибудь сумеет найти более опытных, талантливых, трудолюбивых шеф-поваров, нежели Кори Ли из *Laundry* и Джонатан Бенно из *Per Se*.

Я думаю, что Келлер давным-давно достиг блаженного состояния нирваны, при котором отсутствие хозяина в любом отдельно взятом ресторане ничуть не отражается на качестве еды

и сервиса — и я рад за него. Это — доказательство его превосходства, незабываемых стандартов, наличия прекрасных сотрудников, совершенной системы и так далее.

Нью-йоркский *Per Se* удостоен четырех звезд *New York Times* и трех звезд Мишлен. И он их заслуживает. Вряд ли вам удастся доказать, что в Америке есть ресторан лучше.

Так почему же, спрашиваю я себя, я вернулся из *Per Se* с разбитым сердцем? Почему меня охватила необъяснимая, неопределенная грусть — облако, которое не развеялось по пути домой, злой дух, который, сидя на плече, шептал в ухо ужасные вещи?

Возможно, если бы я медленно подобрался к ужасному червю, который грыз меня изнутри, угрожал моему счастью, портил характер, возможно, если бы я, не глядя, ткнул его вилкой, то, при достаточном везении, мне удалось бы извлечь тварь и вернуться к прежней жизни.

Почему голоса в голове заставляли меня сомневаться?

Ну например — можно ли по достоинству оценить еду, задав вопрос: «Было ли весело?»

Если вы, сидя в такси по пути домой, после обильной еды, спрашиваете себя: «Хорошо ли я провел время?» — то каков ответ? «Да, да, да!» — или вы признаете, что куда веселее было бы провести вечер на кушетке с пиццей?

Возможно, учитывая стоимость развлечения — и то, что вам, вероятнее всего, пришлось приодеться ради ужина в ресторане, — лучше спросить: «Ты променял бы это на удачный секс?»

Ну ладно. Это как яблоки и апельсины. Разве можно сравнивать две совершенно разные вещи? Зависит от ситуации. Все равно что спросить: «Вы хотите массаж спины прямо сейчас — или предпочтете никогда не увидеть Сезанна и Ренуара?»

Та же самая ситуация. Вы возвращаетесь домой после дегустационного меню (ну или как там оно называется). Вы опять сидите в такси и задаетесь еще более простым вопросом: «Как я себя чувствую?»

Хорошо ли вы себя чувствуете? Как поживает ваш живот?

Можно ли описать то, что вы пережили сегодня вечером, словами «романтический ужин» (предполагается, что вы не один)? Ответьте честно. Я знаю, вы потратили много денег. Посмотрите на вашу спутницу. Вы искренне полагаете, что она ждет не дождется, когда вы наконец вернетесь домой и предадитесь любовным утехам? Или же скорее всего она, как и вы, втайне мечтает уединиться в туалете? Может быть, сейчас ей хочется не поддаваться вашим ласковым поглаживаниям, а со стоном повалиться в постель в тайной надежде, что ее не вырвет

и что четырехсотдолларовый ужин с вином не пропадет даром?

А вы — вы готовы к любви? Или мысли о сексуальных подвигах исчезли задолго до десерта?

Это справедливый вопрос, не так ли? Минимальное требование к еде — во всяком случае, по классическим стандартам.

Чтобы создать прецедент, давайте возьмем пример *El Bulli* Феррана Адриа в Испании — где, возможно, самые обширные и знаменитые дегустационные меню. После пяти часов почти непрерывной еды и питья я чувствовал себя превосходно. Потом целых два часа я околачивался в баре и пил джин, затем успешно занялся сексом, после чего охотно отправился перекусить.

Le Bernardin в Нью-Йорке предлагает «дегустационное меню от шеф-повара» — и после него я всегда в прекрасной форме. Еда прекрасно и тщательно подобрана. *L20* Лорента Граса в Чикаго и *Mugaritz* Антони Адурица в Сан-Себастьяне столь же разумно оценивают пределы человеческого аппетита.

Я упомянул шеф-поваров, которые боятся дегустационных меню.

Подумайте о проклятье, тяготеющем над Ферраном Адриа. Не над Ферраном — шеф-поваром, владельцем ресторана и виртуозом. Над Ферраном — «едоком», как он сам выражается. Ферран Адриа — путешественник. Он обречен встречаться с бесчисленным множеством халтурных дегустационных меню, со всеми неудачными потугами в области «молекулярной гастрономии» (сам он больше не употребляет этот термин), с бесконечными попытками услужить, которые предпринимают благонамеренные обожатели в любом городе, в любой стране, в которую отправляется Ферран. Только представьте, каково быть Ферраном Адриа. Кулинарные и винные фестивали, конференции шеф-поваров, книжные туры, симпозиумы... Куда бы он ни поехал, спасения нет: либо его с гордостью влекут в местное заведение, которое, предположительно, ему понравится, либо же он сам попросту обязан проявить уважение к местным большим шишкам, которые его обожают, будь то в Мельбурне, Милуоки, да где угодно. Невозможно ускользнуть из города тихонько, никого не обидев. Он просто должен пойти.

Одно меню за другим (двадцать-тридцать блюд), вереница неумелых, хоть и энергичных, подражателей, мучительные притязания на то, что давно отверг Адриа, бессмысленное копирование каталонских традиций, о которых они скорее всего понятия не имеют... А человеку больше всего на свете хочется гамбургер.

Ферран Адриа заходит в бар... похоже на анекдот, да? Но,

пожалуй, в данном случае это суровая правда. Потому что Ферран Адриа, зайдя в бар, не сумеет отвертеться от шести-семи бесплатных блюд, которые ему совершенно не нужны. А он, повторюсь, хочет гамбургер.

Томас Келлер знает, что это такое. Говорят, когда он отправляется в какой-нибудь ресторан ужинать, его помощник звонит туда и приказывает ни за что, ни при каких обстоятельствах не посылать Келлеру дополнительных блюд. Никаких непрошенных угощений. Шеф-повар не хочет видеть свое фирменное блюдо в вашей интерпретации. Он намерен съесть жареного цыпленка — вы хорошо их готовите, иначе бы он не пришел, — поэтому, пожалуйста, оставьте его в покое.

Вы думаете, шеф-повара только и мечтают слопать какое-нибудь дорогое блюдо, мерзавцы такие? Да бросьте. Только вообразите: усталость после долгих перелетов, день за днем, отель за отелем, слипающиеся глаза... человек не мечтает ни о чем изысканном, лишь о самом обыкновенном жареном цыпленке — и вдруг получает очередное трехчасовое шоу, которое вдобавок не блещет достоинствами. Наверное, так себя чувствует утомленная стриптизерша, которую после работы вдруг хватают за грудь и требуют станцевать.

Пытаясь подавить естественную реакцию на вчерашний ужин в *Per Se*, я вновь оборачиваюсь в прошлое, ищу в памяти подробности лучшего ужина в своей жизни. Тогда мы сидели в *French Laundry* с Эриком Рипертом, Скоттом Брайаном и Майклом Рулменом. Двадцать с лишним блюд, притом у каждого — свой набор. Огромное количество вин. Мы провели волшебные, прекрасные пять часов в стране вина. Кто станет требовать лучшего? Каждое блюдо казалось таким оригинальным и новым — не только ингредиенты, но и сам концепт. Чудесный вечер, исполненный множества приятных моментов. Например:

глупое выражение наших лиц, когда приносят знаменитый тартар из лосося. Эффект именно таков, каким должен быть. Удивлен даже Рулмен, соавтор Келлера по поваренной книге;

удивительный «кофейный крем 'Мальборо' с поджаренным на сковороде фуа-гра» — блюдо, созданное специально для меня, выкуривавшего тогда по три пачки сигарет в день;

«устрицы и жемчуга» — в каком же я был восторге, когда наконец сумел попробовать блюдо, которое до сих пор созерцал лишь на страницах книги. И оно меня не разочаровало — ожидания были оправданы с лихвой. Я помню, как дрожали руки у официанта, когда он посыпал пасту стружкой из черного трюфеля. Он уронил трюфель — но мы, переглянувшись, решили ничего не замечать.

Отправившись вчетвером в туалет перед десертом, пьяные и смешливые, мы украдкой заглянули в окно кухни и с завистью уставились на Келлера и его команду.

После ужина мы пили в саду в обществе шеф-повара. Уже стемнело, было поздно, ресторан закрывался. Келлер казался счастливым, хоть и беспокойным, когда сидел здесь, посреди растений, в том месте, которое создал своими руками. Я задал этому знаменитому трудоголику вопрос, не хочется ли ему взять отгул и побездельничать с месяц. Он посмотрел на меня так, как будто я заговорил по-индийски, склонил голову набок и попытался понять, что я имею в виду.

Помню, как я ехал домой во взятом напрокат дорогом лимузине, сознавая, что это был лучший ужин в моей жизни.

Но есть и другие детали, которые я стараюсь изгнать из памяти. Они не вписывались в картину идиллических пяти часов в стране вина и роскошных блюд, приготовленных шеф-поваром, которого я боготворил.

Я с некоторым усилием заставляю себя вспомнить о том, что случилось дальше — когда мы уселись в дурацкий белый лимузин. Веселья было мало. Я кряхтел и тяжело дышал. И старался крепиться.

Мы по доброй воле и с огромным энтузиазмом съели и выпили слишком много — это несомненно. Но чего и ожидать, если заказываешь дегустационное меню в *French Laundry* или *Per Se*? Всякий разумный человек должен подготовиться заранее — например, поголодать денек. Встать с утра пораньше и растянуть желудок, выпив побольше воды. И ничего не планировать на следующий день, который уйдет на то, чтобы прийти в норму.

Может быть, есть нечто этически неправильное в подобных лукулловских пиршествах с их размахом и амбициями? Помимо того что «африканцы голодают» и что «за последний месяц двести пятьдесят тысяч американцев лишились работы». Мы знаем, что неизбежно приходится срезать около восьмидесяти процентов мяса или рыбы, чтобы подать к столу идеально округлый маленький кусочек на тарелке. Мы, разумеется, знаем, что человеческое тело просто не способно справиться с таким количеством еды и алкоголя. Что человек, даже после самого замечательного ужина в своей жизни, просто обязан упасть в постель, страдая от тяжести в животе, начинающегося похмелья, отрыжки и метеоризма.

Каков же неизбежный результат работы гения? Каков исход затей, безукоризненной во всех остальных отношениях?

Неужели все должно закончиться именно так? Неужели человек должен думать только о том, чтобы его не стошнило

трюфелями?

Никто не собирается так питаться каждый день — или хотя бы каждый месяц. Но если даже раз в год... Не задуматься ли о том, как вы будете чувствовать себя после ужина?

По-моему, наиболее разумный вариант — это меню из девяти блюд. Но мы предпочитаем обжираться. Если человеку повезло и он оказался в *Per Se* или *French Laundry*, он ничего не хочет упустить и ест гораздо больше, нежели может поместиться. И я не исключение.

Прошлым вечером, когда сгустились сумерки, я сердито взглянул на *Per Se*. Не самый лучший способ приступить к ужину. Ресторанный зал — это сценическая площадка, искусная иллюзия, фокус, заключенный в четырех стенах. Зал *Per Se*, с видом на Коламбус-Серкл и Центральный парк, — один из самых красивых и замысловато выстроенных. Между кухней и залом — обширное пустое пространство, где царят тишина и покой; благодаря этому у официантов есть несколько лишних секунд, чтобы перейти из мира кухни в мир ресторана.

Если профессиональная готовка — это вопрос контроля, то успешная еда — вопрос подчинения. Клиент с легкостью, без задних мыслей поручает себя людям, готовым поделиться с ним своей мечтой. В идеале за едой вы не должны задумываться о том, что именно вы едите. Вообще ничего не следует замечать. Вы наслаждаетесь, не обращая внимания на официантов и лишь смутно отмечая течение времени. Фотографировать принесенное блюдо — или, что еще хуже, делать краткое описание для публикации в блоге — значит совершить серьезную ошибку. Вы не должны думать. Только чувствовать.

В *Per Se* я замечал окружающее. Это плохо. Пока не сгустился мрак, окутав все предметы таинственной пеленой, униформы официантов выглядели слегка убого. Старые, покрытые пятнами. Эти люди выглядели заурядными... подавальщиками, а отнюдь не посланцами кулинарного Олимпа. Буфет у стены слегка накренился. Деревянная резьба на мебели была заметно неоднородной, а розы на столе — слегка несвежими, их лепестки уже начали вянуть по краям. Как-то странно для одного из двух самых шикарных американских ресторанов. Я загрустил, почувствовал себя подавленным и устыдился того, что заметил это.

Может быть, я услышал грусть и в голосах официантов. Джонатан Бенно, шеф-повар ресторана, несколько недель назад объявил о своем уходе — возможно, у меня разыгралось воображение, но сегодня в *Per Se* не доставало блеска, гордости и уверенности.

Подали жаренную во фритюре рыбу (*goujon*). Две крошечные подушечки, фаршированные сыром.

И знаменитый тартар из лосося. Такой же замечательный и вкусный, как всегда. Но это все равно что встретить бывшую подружку. Трепета нет и в помине. В наши дни слово «тартар» на редкость затаскано, и я задумался, как к нему относится сам Бенно. Возможно, это блюдо, некогда бывшее предметом детского восхищения даже для старых скептиков вроде меня, теперь сделалось своего рода каторжным ядром. Оно слишком любимо, слишком знаменито, слишком ожидаемо, чтобы от него отказаться.

Последовал довольно невпечатляющий гаспаччо; зато жене подали прекрасный велюте из сладкой моркови, с эстрагоном и анисом.

Потом я получил классику *French Laundry*, «устрицы и жемчужины», одно из самых известных и любимых творений Келлера — сабайон из тапиоки, с устрицами и икрой. Если возможно перестараться и положить слишком много икры, то именно это и произошло. Заставить старуху нарядиться в пух и прах значит проявить неуважение. Я чуть не прослезился, когда тарелку поставили передо мной. Даже тогда, в самом начале обеда, у меня было необъяснимое ощущение, что я, возможно, никогда больше не увижу это блюдо. Оно было подлинной американской классикой — мне оно на самом деле нравилось. Мне казалось, что у нас общее прошлое, оно давало именно те ощущения, которые, на мой взгляд, должны возникать у клиента. Но меня обескуражила излишняя щедрость, с которой официант налегал на икру. Все равно что сказать: «Эту девчонку больше нельзя пускать на улицу в таком виде, нужно ее хорошенько накрасить». Я был оскорблен.

Сашими из устриц с цветной капустой, морковью и побегами гороха оказалось безупречно — в наши дни все его готовят. Ну или нечто подобное.

Маринованный кальмар с тыквенной тэмпурой и тыквенным песто был оригинален — достаточно вкусен, чтобы получить второй шанс.

Заварной крем с белыми трюфелями и рагу из черных зимних трюфелей был уже запредельным — в лучшем смысле слова. Отличный вариант знакомого блюда из поваренной книги, воплощение радости и изобилия. Богатое, холодное, ароматное. Жена получила вареное яйцо с ореховым маслом и поджаренной булочкой.

Но потом появилось следующее блюдо — домашняя мортаделла с зеленой репой, фиолетовыми артишоками и

горчицей для меня, а для жены зельц из гуанчале (итальянского бекона), с огурцами и соусом равигот. Это был первый по-настоящему восхитительный момент ужина. Утонченные, но сдержанные версии повседневных провинциальных итальянских блюд; безыскусные, простые запахи — кажется, впервые в жизни я целый день ел соленое. Я понадеялся, что остальные блюда будут выдержаны в том же стиле.

Все было превосходно.

Но меня грубо вернули с небес на землю, когда к столику подвезли наполненные дымом стеклянные емкости. В одной — превосходный маринованный телячий язык, в другой — свиная вырезка, испорченная из-за абсолютно излишнего желания ошеломить клиента. Повара использовали дымовую пушку (непреодолимый в наши дни соблазн) и закачали дым в специально изготовленные сосуды из стекла ручной работы — совершенно напрасно. Телячий язык почти не пострадал от дымовой обработки, зато свинина погибла. Я огорчился. Что за фокусы?..

Потом подали шербет. Затем куропатку. Затем лонгайлендского окуня. Я принялся за легендарного омара, сваренного в масле, а жена — за крабов. Все очень вкусно и приятно.

Паста предстала в виде таглиателле и ригатони из шпината, то и другое официант обильно посыпал трюфелями. Мне снова захотелось сказать: «Что вы делаете, черт возьми? Это слишком много!», но я сидел и молча наблюдал, как моя ароматная паста скрывается под толстым слоем пахучих грибов. Я вновь был уязвлен — на сей раз лично — точь-в-точь как танцовщица в баре, которой посетитель спяну бросает деньги в надежде понравиться.

Затем принесли безупречный кусок телятины — а потом меня вновь охватил трепет.

Огромное, совершенно не в духе Келлера, блюдо (вместо четырех тарелок, поставленных одна на другую), уложенное восхитительными нарезанными помидорами и увенчанное круглой, соблазнительно дымящейся бурратой, источавшей превосходное оливковое масло. Самое простое и заурядное из итальянских кушаний — особенно для моей жены, которая всего несколько лет назад приехала из Италии. Но для *French Laundry* и *Per Se* оно было невероятно «иностранным». Одновременно сигнал к пробуждению — и противоядие по отношению ко всему, что ему предшествовало.

А еще — десерты, множество десертов. Впервые я с легкостью сумел, как минимум, попробовать их все. Нужно заметить, что в

ресторанах, делающих упор на дегустационное меню, специалист по выпечке обычно в загоне — сладким пренебрегают, поскольку клиенты наедаются под завязку задолго до того, как наступит черед десерта.

Какой вывод следует сделать? Я до сих пор задаюсь этим вопросом, пытаюсь оценить собственные ощущения. Я вспоминаю ужин в *Per Se*, стараясь отделить скептическую оценку вечно недовольного брюзги от разумной, осмысленной критики.

Может быть, следует отнести к Томасу Келлеру как к Орсону Уэллсу. Не важно, что происходит сейчас, чем он занимается и как я отношусь к его проектам. В конце концов, он снял «Гражданина Кейна». Он обеспечил себе пожизненную славу. Он велик и незыблем. Зачем придирайтесь к мелочам?

Мне больше нравится дух непринужденности, который царит в келлеровом *Bouchon*. Очень приятно, что он расширил свою империю и успешно двинулся дальше. На мой взгляд, это приносит пользу окружающим — и, надеюсь, ему самому.

Чем больше я думаю о минувшем вечере, тем чаще возвращаюсь мыслями к мортаделле и зельцу, а затем к пресловутым помидорам и сыру. И вот что я вам скажу. Отличный был сыр и прекрасные помидоры.

Во время всякого хорошего ужина должно казаться, хоть и мимолетно, что кто-то разговаривает с вами, рассказывает о своем прошлом, делится воспоминаниями. Именно так я чувствовал себя во время этих нескольких золотых часов в *French Laundry*.

Возможно, это был сам Джонатан Бенно, который — вольно или невольно — говорил: «Вот что будет дальше, когда я уйду». Стоит заметить, что вскоре после этого он действительно заявил, что открывает новый высококласный итальянский ресторан.

А может быть, я слишком туп, чтобы осмыслить происходящее.

Что предвещал этот ужин? Грядущий апокалипсис? Нес ли он глубинное значение? Не знаю.

Я знаю наверняка лишь то, что меня накормили — и я был сыт как удав.

Если мне не понравился ужин в *Per Se*, если я не смог примириться с тем, что делает Грант Ашатц, — ну и что?

Речь пойдет о Дэвиде Чене. Его относительно недавнее появление в кулинарном мире и быстрый взлет уж точно что-то да значат.

Глава 17

Ярость

Строй свой собственный мир.

Ральф Уолдо Эмерсон

— Я увлекся кулинарией, потому что это — искреннее занятие, — говорит Дэвид Чень. — Кухня не терпит лжи. На кухне нет бога. Он ничем не может вам помочь. Вы либо способны приготовить омлет — либо нет. Вы либо можете, либо не можете нарезать лук, разогреть сковороду, не отстать от других поваров и бесчисленное множество раз безупречно приготовить одни и те же блюда. Никакое рекомендательное письмо, никакие слова, никакие мольбы о пощаде не отменяют этих прописных истин. Кухня — воплощенная меритократия, мир абсолютов. Каждый способен объективно оценить свою работу. «Добро» и «зло» на кухне легко распознать. Добро — это повар, который приходит вовремя и делает именно то, что обещал вчера. Зло — это повар, который не может (или не хочет) сделать то, что собирался. Добро — это хороший ресторан, откуда клиенты уходят довольными и где сотрудники неплохо зарабатывают. Зло — это ресторан с медленным обслуживанием, где повара расходятся по домам подавленными и пристыженными.

На большой кухне никто не задумывается о том, есть ли бог. И правильному ли богу они служат.

Разве что Дэвид Чень.

— Меня питают гнев и ненависть, — говорит Дэвид. — Они долго поддерживали меня на плаву.

Как всегда, когда мы встретились, он был как в тумане — словно не мог понять, что случилось и что будет дальше. Дэвид искренне считает, что все к худшему.

— Черт возьми, — говорит он. — Я костями чую.

Два дня назад он проснулся с чудовищной головной болью — острой, мучительной, такой сильной, что бросился в больницу в полной уверенности, что у него кровоизлияние в мозг. Дэвид, кажется, был разочарован, узнав, что все в порядке.

Другие преуспевающие шефы обычно слегка кривятся при упоминании Дэвида Ченя. Даже те, кто любит его, как будто раздражены беспрецедентным, бесконечным потоком похвал, который изливается на этого тридцатидвухлетнего повара и ресторатора. Он быстро достаивается звезд Мишлен и новых наград — лучший новый шеф-повар по версии *Food and Wines*,

шеф-повар года *GQ*, шеф-повар года *Bon Appetit*, три премии Джеймса Берда... Окружающие с завистью и удивлением наблюдают за тем, как он безо всяких усилий подчинил себе блогеров и зачаровал прессу, как факир — кобру. Величайшие шеф-повара Франции и Испании — не просто знаменитые, но и модные — непременно заглядывают в рестораны Чень, чтобы посидеть в баре и перекусить. Рут Рейчел любит его как сына. Элис Уотерс и Марта Стюарт — тоже. *New Yorker* ласкает Дэвида и достаивает длинных, пронизательных, серьезных статей, которые обычно пишутся лишь об экономистах и политиках. Чарли Роуз приглашает его на шоу и берет интервью, как будто Дэвид — бог вещь какая влиятельная особа. Возвышаясь до статуса кулинарного божества, Чень продолжает ругаться на публике, словно портовый грузчик, злиться на врагов, отказываться от особого обращения, оскорблять тех самых блогеров, которые способствовали созданию легенды, — то есть вести себя как человек, который, проснувшись поутру, оказался владельцем выигрышного лотерейного билета. Самая популярная фраза Дэвида Чень — «Я, блин, понятия не имею!», излюбленное объяснение происходящему. Он продолжает отвергать сделки, которые могли бы сделать его миллионером. В *Momofuku Ko*, ресторан на двенадцать мест, невозможно попасть. Чень, несомненно, звезда.

— Он не настолько велик как шеф-повар, — говорит один весьма знаменитый кулинар, у которого нет никаких причин завидовать Ченю. Чень, с его точки зрения, пробыл в кулинарной индустрии недостаточно долго. Сам он с таким трудом шел к месту на вершине, что Чень, на его взгляд, еще недостаточно заплатил.

— Он вообще-то не так уж хорошо готовит, — скажет кто-нибудь еще.

И будут неправы.

Дела идут неплохо, но Чень тем не менее, как обычно, несчастен.

— Я постоянно чувствую себя неудачником. Когда только это закончится?

Любите вы его или ненавидите, но Дэвид Чень — самый влиятельный шеф-повар в современной Америке. Это важное разграничение. Он — не самый великий шеф-повар (и Дэвид первым это признает) и даже не самый опытный, в Нью-Йорке есть много других — лучше, талантливей, опытней. Дэвид Чень — влиятельный шеф, человек, который за смехотворно короткое время изменил представления о высокой кухне, создал новый тип дорогих ресторанов и задал тон, которому до сих пор стараются

соответствовать прочие. Вот что ставит его выше остальных — и сводит с ума других шеф-поваров. Назвать Дэвида Ченя шеф-поваром значит оказать ему дурную услугу. Тут нечто иное.

В жестоком ресторанном бизнесе недостаточно обзавестись хорошей идеей. Воплотить идею намного сложнее. Если вы достаточно опытни и везучи, чтобы преуспеть в реализации своих планов, нужно поддерживать проект на плаву, возможно, даже расширять его, а главное — не запороть по пути. Вероятно, самое примечательное в непрерывно растущей империи Дэвида Ченя — то, что он все-таки провалился. Дважды. И в обоих случаях фиаско стало залогом его успеха. Первый ресторан Ченя, *Momofuku Noodle Bar*, не притяжал ни на что большее, кроме как готовить и продавать лапшу. Во втором, *Momofuku Ssäm*, намеревались продавать корейские буррито. Лишь когда Чень и его команда, перед лицом серьезной опасности, сказали: «Какого черта, давайте постараемся изо всех сил. Пусть хотя бы будет весело», появился «попсовый» *Main Vein*. *Momofuku* прославился чем угодно, кроме лапши. А в *Ssäm* никто в жизни не заказывал буррито.

Дэвид поглощен своими ресторанами — и тем, куда все катится. Увидев Ченя по телевизору, можно подумать, что он страдает психическим расстройством — такое впечатление он производит своей манерой пожимать плечами и виноватой, смущенной улыбкой. Но он твердо стоит за штурвалом. Дэвид подвержен печально знаменитым вспышкам ярости. Те, кто видел их впервые, называли Дэвида «жутким», «припадочным» типом. Эти вспышки зачастую заканчивались тем, что Чень пробивал дыры в стенах собственной кухни — вмятин так много, что теперь повара в шутку называют их элементами интерьера. Временами он страдает от страшных приступов головной боли, загадочной немоты, лишая и всевозможных проблем, связанных со стрессом.

Он хорошо знает, что идет по канату на глазах у огромной толпы знатоков еды и что большинство будет счастливо, если он сорвется. Это — отличительная черта определенной разновидности кулинарной элиты: втайне гурманы хотят, чтобы любимое ими заведение потерпело крах. Убить свою любовь — один из основных инстинктов. «Обнаружить» восхитительное новое место, уникального шеф-повара — там, где никто этого не ожидает. Рассказать друзьям, с восторгом поведать об этом в блоге. А потом, через несколько месяцев, пожаловаться, что из-за наплыва посетителей молодой шеф не справляется с обязанностями — ну или просто что со временем все «накрылось».

Всегда приятно сказать, что вы ели лучший в жизни ужин во

French Laundry. Куда реже человек может похвалиться, что ел в *Rakel*, злополучном ресторане Томаса Келлера в Сохо, и распознал его прелесть. Когда *Rakel* закрылся, а Келлер покинул город, об этом вспоминали как о золотом веке, об эксклюзивном опыте, который никому не удастся повторить, никакой ценой. В Англии человека часто возносят исключительно ради того, чтобы затем обрушить с небес на землю; американцы, которые искренне любят и ценят вас как шеф-повара, в то же самое время могут инстинктивно ждать вашего падения. Это давний синдром, знакомый поклонникам рок-музыки, страстным и проницательным служителям культа. Если объект поклонения слишком глуп, чтобы стать популярным, он немедленно превращается в «того, кого некогда любили». Чень хорошо знаком с этим импульсом саморазрушения, будучи и сам большим любителем музыки. Для него слушать *Electric Ladyland* на виниле сравнимо с действием наркотика, и он невероятно радуется, когда приглашает в свой ресторан никому не известного талантливого музыканта. Другие шеф-повара, живущие под постоянным прицелом, — люди, которые дольше пробыли в ресторанном бизнесе и год за годом оставались на самом верху, предпочитают решать проблему обходным путем, при помощи умной разведки и непрерывного внимания к людям, которые могут однажды им навредить.

Чень предпочитает браться за дело немедленно, он твердит каждому — порой до того, как проблема возникла, — что в любую минуту все может пойти к черту. Естественная реакция на его слова: есть нужно здесь и сейчас. Что делает Дэвида Ченя таким привлекательным, так это легкость, с которой он берется за главные роли. На одном веб-сайте даже есть новостная лента *MomoWatch*, посвященная событиям в «мире Ченя» — час за часом.

Степень восхищения, которое встречают каждое его движение и слово, уникальна в истории кулинарии. Подвиги Марко Пьера Уайта в качестве суперпопулярного шеф-повара и судебные перипетии Гордона Рамзи освещались во всей бульварной прессе. Те, кто пишет о Чене, по большей части отличаются умом и опытом в отношении хорошей еды. Они знают, в какую минуту дернуть за рычаг, если до этого дойдет.

Но как Чень справляется?

— Ярость и страх... они вибрируют. Ярость заставляет меня делать вещи, которые я не сделал бы в обычной ситуации, потому что я ленив. А страх заставляет вкалывать, чтобы не потерять уже полученное.

Он начинает одну смелую авантюру за другой — серию эксцентрических, явно обреченных на неудачу проектов, и каким-

то образом все удастся.

Когда открылся нудл-бар, коллегам Чень понравилось, что миску лапши там можно получить от безумного, мрачного, усталого повара, наполовину корейца, наполовину американца, который работал (хоть и недолго) у Тома Коликкио и Дэниэла Булюда. Они с восторгом наблюдали, как Чень ругает посетителей и как после жалоб на недостаточное количество вегетарианской еды он шагает на кухню и добавляет свинину почти в каждое блюдо меню.

Неслучайно его рестораны казались созданными исключительно для голодных шеф-поваров и пресыщенной публики, занятой в ресторанном бизнесе. Когда они открывались, то выглядели воплощением общей тайной мечты. Все, начиная со стойки и заканчивая внешностью повара и выбором музыки, как будто намекало посвященным: «Посмотрите, как весело может быть, если только не беспокоиться об этих гребаных клиентах».

Непосвященные хотят попробовать то, что некогда было привилегией развращенной и немногочисленной элиты. Если признак преуспевания — это приготовление незамысловатых блюд, которые любят есть сами шеф-повара, то Дэвида Чень можно назвать весьма преуспевающим. Он демократизировал ту сферу, для доступа в которую прежде требовались родимые пятна, больные ноги, жир под ногтями и ожоги. Некоторые сочли это предательством.

Во время первого ужина в *Momofuku Ssäm* я понял, что здесь и впрямь происходит нечто необычное. Мне подали импровизацию на тему классического французского салата фризе с козьим сыром и беконом, улучшенную версию того, что подают в бистро. Маленькая порция, с кусочками поджаренной свиной шкуры (*chicharrone*) вместо обычного бекона, увенчанная восхитительным, сваренным «в мешочек» перепелиным яйцом. Очень хорошо — хоть и недостаточно, чтобы я разорвал на себе рубашку и побежал на улицу проповедовать. Но салат лежал поверх совершенно неуместного, приправленного специями тушеного в корейском стиле рубца, и это было... гениально. Здесь, передо мной, в одной тарелке, предстало буквально все, что я обычно ненавижу в современной кулинарии. Так называемый «фьюжн» — превосходная европейская классика сочеталась с азиатскими ингредиентами и способами приготовления. Постмодерн, вдобавок содержащий самый не любимый мною в последнее время ингредиент — иронию. Как будто шеф-повар пытался «улучшить» и без того идеальное культовое блюдо бистро. Ненавижу такие штучки. Если только вы не Томас Келлер или Ферран Адриа.

Но это было оригинально. И чертовски вкусно. В этом заключается и моральный аспект: всякий, кто способен приготовить нечто настолько вкусное из рубца и успешно скормить ньюйоркцам, стоит на стороне добра. Как если бы все мои любимые шеф-повара собрались вместе и создали безупречное блюдо, пригодное даже для младенца, — но в Корее. Я не стал бы возражать, если бы всякий ужин в дорогом ресторане напоминал мне о *Momofuku* — нечто сложное и до странности приятное.

Снаружи *Momofuku* похож на клуб или на вычурный коктейль-бар. Никакой вывески — только крошечный персиковый логотип Ченя рядом с ничем не примечательной дверью. Можно простоять снаружи, глядя на нее, минут десять, прежде чем поймете, что вы на месте.

Ресторан на двенадцать мест, довольно-таки спартанского обличья, куда невероятно трудно попасть — притом процесс и вправду демократический. Нельзя получить место в Ко, позвонив, или написав, или попросив. Нужно зарегистрироваться на сайте, чтобы подать запрос на резервацию столика — ровно за шесть дней. Но вам удастся получить место, только победив тысячи других соискателей, которые делают то же самое в ту же самую секунду. Непростая задача. Лишь со временем, путем неустанных попыток, вы получите место в Ко. Победить систему невозможно — разве что нанять армию помощников, которые одновременно зарегистрируются на сайте и будут непрерывно пытаться заказать место от вашего имени (возможно, шансы повысятся). Это лотерея. Правила одинаковы для всех — для кулинарных критиков, друзей, даже родителей Ченя. Им приходится ждать год, чтобы поест в ресторане собственного сына.

Меню в Ко — стандартный набор из десяти блюд на ужин и шестнадцати на ланч — меняется в зависимости от состава и настроения шеф-поваров и кулинаров и обычно включает хотя бы одно посягательство на какой-нибудь опробованный и оправдавший себя концепт. В итоге каждое законченное блюдо — загадочно и, к сожалению, недопонято. Естественное стремление ленивых журналистов, разумеется, — исключительно доверять Ченю, что неизбежно (и несправедливо) ведет к разочарованию, когда журналист сознает, что Ченя почти никогда нет на месте. С самого начала было решено, что шеф-повар Ко — Питер Серпико. Именно его вы скорее всего и увидите.

Творческий процесс, в результате которого возникают блюда в ресторанах Ченя, представляет собой фантастическую ежедневную переписку между шеф-поварами и кулинарами, которую предваряют многочисленные дегустации и пробы.

Короткие сообщения, несущие внезапные вспышки вдохновения, длинные послания, подробно описывающие впечатления, запахи, возможности. Эксперимент, который, возможно, приведет к чему-то великому. Жесткий диск на ноутбуке Ченя содержит некий разговор длиной в год, в числе участников которого — самые оригинальные и творческие умы в кулинарном мире. И его участники не только сотрудники Ченя.

Сервис в Ко довольно неформален для ресторана, отмеченного двумя мишленовскими звездами. Никаких официантов. Повара готовят еду, а потом, со спокойным добродушием (или исключительным безразличием) объяснив вам, что именно вы сейчас будете есть, ставят тарелку на стойку. Хотя есть и карта вин, лучше всего позволить опытному сомелье выбрать вино в соответствии с каждым блюдом. Он разбирается лучше вас. А если просто хочется пива? Есть и оно.

Нет ни скатертей, ни столовых приборов. В качестве музыкального сопровождения — *The Stooges* или *Velvet Underground*. «Открытая кухня» больше похожа на заведение фастфуда, чем на ресторан, удостоенный звезд Мишлен. А повара выглядят... как и подобает поварам. Они прячутся в задней комнате, когда их вызывают. Неряшливые, покрытые татуировками, в белых футболках, точь-в-точь парни, стоящие за стойкой в любой греческой закусочной.

Наконец, после многочисленных попыток, мне посчастливилось попасть в Ко.

Я получил крошечную тарелочку с устрицами, икрой и морским ежом для начала; три ингредиента, созданных для того, чтобы быть вместе. За этим последовало блюдо, представлявшее собой тушеные баклажаны, желе из помидоров и баклажановые чипсы — комбинация, о которой я никогда и не задумывался (точнее, мог бы счастливо прожить без нее всю жизнь). Интенсивный, чудный запах — приятный сюрприз, который редко ожидаешь от овоща. Потом — тофу и утиное сердце в соусе XO домашнего приготовления; то и другое, что неудивительно, входит в число любимых мною вещей. Затем — булочка на свином сале. Я, честно говоря, терпеть не могу гребешки — для меня они слишком сладкие и жирные. И я равнодушен к ананасам (тоже слишком сладкие). Гребешки с ананасовым уксусом, обезвоженной ветчиной и каштанами — это блюдо, которое я должен был бы возненавидеть, но в итоге чуть не вылизывал тарелку языком. Еще уникальная вещь — холодный бульон даси с усиками гороха и дыней. Просто потрясающе. Потом — слегка копченые куриные яйца с прозрачными картофельными чипсами, луковым соусом и сладким уксусом. На вкус — точь-в-

точь блюдо, которое вам довелось бы попробовать, лишь если бы вы поздно ночью сначала напились с Ферраном Адриа, а потом вместе покурили бы травки. Кукурузная паста с чоризо, маринованными помидорами, сушеным перцем чили, сметаной и лаймом. Форель с каперсами, картофельным ризотто, измельченным укропом, красным редисом и крошечной швейцарской свеклой. Тоже потрясающе. Мороженое свежее фуа-гра с личи, кедровыми орешками и желе из рислинга — если закрыть глаза и представить эту картину, она имеет несомненный смысл, не так ли? Когда легчайшая утиная печень тает на языке, кажется, что получаешь отклик на молитву. Жареные ребрышки (кому, черт возьми, это не понравится?) с луком-шалотом, лавандой и пореем меня прикончили. Потом — десерт: персиковая газировка, мороженое с печеньем в форме животных (к сожалению, у меня неприятные детские воспоминания о том и другом). Мне весьма жестоким образом не позволяли пить газировку дома (и я до сих пор из-за этого злюсь), а печенье в форме животных, на мой взгляд, слишком примитивно — то, что всучит тебе любая чокнутая бабуля, полагая, что всякий ребенок просто не может их не любить. Жуткий на первый взгляд шоколадный ганаш с черным перцем, моченая черника с крем-фреш, мороженое на оливковом масле, как обычно в *Momofuku*, принесли мне неожиданную радость.

Пытаться вычислить стиль Ченя — непростая задача, поскольку он изо всех сил изображает движущуюся мишень. И потому что его меню — результат совместных усилий.

Один из источников вдохновения для него — время, проведенное в *Café Boulud* с шеф-поваром Эндрю Кармелини. В обязанности Дэвида входило готовить закуски «амюз буш» — составлять вечно меняющийся ассортимент крошечных и непременно вкусных «образцов» первых блюд, в основном из ингредиентов, имеющих под рукой. Цель «амюз буш» — пробудить, подразнить нёбо клиента, подготовить к его к более сложным блюдам. Быстро, вкусно, ароматно, а самое главное — интересно. Тот, кто готовит «амюз», обычно не слишком ограничен необходимостью соблюдать общий стиль. Меньше правил: например, во французском ресторане вам скорее всего позволят отклониться от строгого французского стиля. Фантазия — это достоинство.

Поскольку Дэвид Чень — интересный человек, который делает интересные вещи, и поскольку, в отличие от большинства поваров, которым есть что терять, он абсолютно недипломатичен, люди, которые пишут статьи о еде, ведут кулинарные блоги или делают телевизионные шоу, постоянно кишат вокруг него и не

дают покоя, небезосновательно полагая, что Чень может сообщить им нечто любопытное и даже дискуссионное. Его небрежное и полущутливое замечание: «Я ненавижу Сан-Франциско — все, что они там делают, так это кладут фиги на тарелочку», — может неделями обсуждаться в блогах и статьях. Чень порой даже не надо провоцировать. Просто подождите — и он наверняка произнесет фразу, которая кого-нибудь разозлит. Кулинарные колонки в наши дни все труднее и труднее заполнять чем-то новым и интересным. Для тех, кто любит цветистые фразы, это так же скучно, как сочинять порнографию, а для тех, кто пытается держаться в духе времени, — чертовски трудно, потому что блогосфера меняется стремительно. Для кулинарного критика, который обычно пишет о рецептах кексов, наблюдать за Ченем — все равно что открыть золотую жилу. Это потенциальная возможность обрести животворный источник славы. Одни ворчливо восхищаются Дэвидом и ждут его следующего шага — тогда у них появятся темы для статей и обсуждений; другие ощущают боль, отчаяние и гнев Чень — и тоже хотят говорить об этом. Есть и люди вроде меня, которые просто восторгаются самим фактом его существования, а заодно пытаются подвергнуть Чень психоанализу.

— Почему все непременно хотят залезть ему в голову? — спрашивает друг и соавтор Дэвида Питер Мизн. Хотя он знает ответ.

В отличие от остальных шеф-поваров, предстающих взорам публики, Чень не скрывает своих страхов и глубинных антипатий, а выставляет их на всеобщее обозрение.

Чень заставит вас поверить, что он и впрямь не заслуживает ни похвал, ни успеха. Он уже давно твердит об этом журналистам, то и дело напоминая о своем относительно небольшом опыте и упорно сравнивая себя с другими шеф-поварами (в их пользу). До какой степени он притворяется — вопрос спорный. На мой взгляд, совсем не факт, что он лжет.

— Я ничего этого не хотел, — говорит он.

Вот уж этому я не верю ни на секунду.

Он, в конце концов, бывший чемпион молодежной сборной по гольфу, который бросил спорт в тринадцать лет, потому что, по его словам, «неинтересно играть, если нельзя никому вышибить мозги».

Это не похоже на позицию человека, который никогда ничего не хотел.

— Гольф меня разочаровал, — объясняет Чень.

Мы говорим о Боге, сидя за жареными куриными гузками в *Yakitori Totto* на Вест-Сайд.

Мы приехали рано, потому что в традиционных японских «якитори» заказать столик можно не раньше семи и вдобавок хорошая еда (куриные сердца, гузки, кожица) быстро заканчивается. Никто не хочет упустить лакомый кусочек. Мы пьем пиво, болтаем о том о сем, и я безуспешно, как и все остальные, пытаюсь постичь Дэвида Ченя.

Он родился в корейской семье строгого католического толка и был младшим из четверых детей. В своей книге Дэвид описывает отношения с родителями — и начало кулинарного опыта: «Я вырос, уплетая лапшу вместе с отцом. По вечерам, когда никого, кроме нас, не было дома, он заставлял меня съесть вместе с лапшой трепанга. Потом я гордился тем, что участвовал в гастрономической аванюре заодно со взрослыми». Отец, эмигрировав из Кореи, успел поработать в ресторане и наказывал сыну держаться подальше от кулинарного бизнеса.

Дэвид Чень посещал иезуитскую школу, а затем поступил в Тринити-колледж и получил теологическое образование, — с моей точки зрения, не следует забывать об этом, если берешься исследовать Ченя.

— Этого было недостаточно, — загадочно говорит он. — Бог меня не интересует... но если Он существует, я бы предпочел сгореть в аду. Он ошибся, передав Свое Слово людям. Я в Нем разочаровался. Крестовые походы, Пол Пот, Гитлер, Сталин... И в то же время люди склоняют головы и благодарят Бога перед едой.

Тогда у меня вопрос: если ты не веришь в Бога, зачем изучать религию?

— Я просто хотел понять... хотел знать, — отвечает Дэвид, печально допивая пиво. — Я всегда думал, что нельзя опровергнуть веру. Христианская религия казалась мне ущербной. То есть у человека всего один шанс попасть на небеса.

Он встревоженно отрывает взгляд от полуобглоданного шампура.

— А что, если тебе не дали этот шанс? Что будет, когда ты умрешь? Для меня христианский финал... недостаточно хорош.

Он заговаривает о буддийской бодхисатве, о разумных существах, которые откладывают собственное погружение в нирвану, чтобы служить проводниками тех, кто еще не достиг блаженства, — куда более достойный пример, чем христианские святые.

Мне не часто доводится слушать лекцию о буддизме (и уж точно не за куриными тефтельками с пивом), и я задумываюсь, каково это — вывернуться из-под двойного гнета отцовской любви и божественной власти, которая разочаровала Дэвида.

— Я стараюсь не ставить свои цели выше целей других

людей, — говорит он.

— Он чертовски милый, — отвечает Питер Миэн, когда я спрашиваю, можно ли назвать Ченя приятным человеком. — Он исполнен сочувствия и щедрости. Но это... доброта, которая прячется за стальной броней. Сомневаюсь, что в близком общении с Ченем много нежности и ласки. Зато он верен. Если вы входите в его круг и кто-нибудь вас обидит, не сомневайтесь, что он отомстит обидчику.

— Верность и честность — очень важные для меня качества, — соглашается Чень.

Он, мягко выражаясь, не прощает тех, кто ему солгал или предал его.

Друг Ченя, Дэйв Арнольд, сказал ему однажды:

— Твое хобби — это ненависть.

И действительно, у Дэвида длинный, тщательно подобранный и взлелеянный список врагов.

— Пускай себе говорят, что терпеть меня не могут, — замечает он. — Но пусть у них достанет смелости сказать это мне в лицо. Если человек попытался стать моим другом, а потом...

Он замолкает, вспоминая «инцидент Озерски». Джош Озерски — редактор и корреспондент влиятельного кулинарного веб-сайта *Grub Street* при журнале *New York*. Конфликт с Ченем начался с того, что Озерски опубликовал меню *Momofuku* до того, как, по мнению Ченя, оно было готово. Дэвид уверяет, что ему обещали подождать с публикацией.

За свое предательство Озерски был пожизненно объявлен персоной нон грата во всех ресторанах Ченя. И говоря «пожизненно» — я не шучу. На Таймс-сквер станут пастись буйволы, а с неба посыпятся розовые пирожные макаруны раньше, чем Джош Озерски сможет показаться на пороге *Momofuku*.

— Ненавижу Антуанетту Бруно, — говорит Чень.

Эту рану ему нанесли на раннем этапе карьеры, когда *Momofuku* только набирал обороты. Чень чувствовал себя особенно уязвимым, и ему больно до сих пор. Бруно возглавляет *Star Chef* и каждый год организует, по словам Ченя, «скверное подражание *Madrid Fusion*». После церемонии Бруно буквально на стену лезла, утверждая, что переоценила Дэвида Ченя. По глупости она понятия не имела, что ее собеседники — сотрудники Ченя. «Пустышка. Непорядочный человек. Подхалимка. Бесчестная личность», — говорит Дэвид, до сих пор приходя в искреннюю ярость при одной лишь мысли о Бруно.

— Блин, как я ненавижу А., — говорит он про владельца всемирно известного ресторана, одного из отцов-основателей экологически чистого производства.

— Но это все равно что ненавидеть далай-ламу, — возражаю я. — Как можно его не любить? Он поддерживает те же идеалы, что и ты.

(Чень всерьез занят поисками новых источников экологических чистых продуктов питания.)

— Я его так ненавижу, что ты просто не поверишь.

— Но ведь ты любишь Элис Уотерс, — намекаю я. — Элис куда более ортодоксальна.

— Да, но она желает добра. Может быть, ей недостает ясности, но она очень милая дама, хотя, возможно, в шестидесятые перебрала «кислоты». И потом, она любит меня как мать. Когда я заболел, она позвонила первой. Даже раньше, чем мои родственники.

Особо не распространяясь, он замечает, что А. «чертовски любит манипулировать».

— И я ненавижу Б., — Дэвид называет еще одну культовую фигуру в гастрономическом мире — невероятного талантливого шеф-повара, владельца новаторского ресторана, который специализируется на «экспериментальной» кулинарии.

— Но... ты ведь обожаешь Феррана Адриа, — говорю я. — Вы лучшие друзья с Уайли Дюфренем.

Как можно дружить с ними, в то же время отрицая другое крупнейшее светило?

— Б. слишком серьезен, — коротко отвечает Чень. — В ресторане должно быть весело.

Он продолжает:

— Ферран Адриа — гений. Он работает — как Боб Дилан играет. Никто еще до сих пор не оценил полностью значение Феррана. Оно пребудет вовеки.

Я начинаю понимать, что Чень вовсе не нуждается в логической причине для ненависти. Почти в каждом случае есть глубоко личный повод.

Хотя он и сказал, что «ненавидит» Сан-Франциско — и тамошних поваров, — это неправда. Попросите Ченя перечислить шеф-поваров, которых он любит и считает влиятельными, и он неизбежно назовет Дэвида Кинча, Джереми Фокса, Кори Ли. Он не желает слушать критику в адрес Элис Уотерс, он боготворит Томаса Келлера и дружит с Крисом Косентино. Дэвид завидует умению «класть фиги на тарелку», хотя внешне и выражает презрение.

Он сознает свои противоречия и, возможно, удивлен тем, что не ладит не только с другими, но и с самим собой. С одной стороны, он сердится из-за недостатка дисциплины, порядка и высоких стандартов на кухне, а с другой — сожалеет о минувших

временах, когда героями в гастрономическом мире считались весельчаки. «Больше этого нет», — жалуется он.

— Но, Дэвид, — говорю я, — ты бы уволил самого большого весельчака лишь потому, что он недостаточно серьезно относится к твоим проклятым стандартам.

— Отнимите Келлера и еще пять-шесть человек — и настоящих поваров не останется, — продолжает Дэвид, а потом с восхищением припоминает историю о шеф-поваре, который случайно отрубил себе кончик пальца — «и рану тут же прижгли прямо на конфорке».

Я напоминаю ему, что на это скорее всего косо посмотрят во *French Laundry*.

— Ненавижу, когда повара превращаются в «белых воротничков», — говорит человек, который прекрасно знает, что с каждым днем, с каждым новым рестораном он все дальше и дальше уходит от прежних порядков.

Так кто же ему нравится?

— Я ни с кем не общаюсь, — грустно признает Дэвид. И я почти верю ему.

Он неохотно признает, что у него есть несколько друзей. Например, Питер Миэн, писатель, журналист, соавтор книги. Судя по тому, что я вижу, Миэн, умный и порядочный, служит чем-то вроде регулятора давления. Он — советник при Чене. Дэвиду есть у кого спросить: «Это хорошая идея?» — и получить честный ответ.

Уайли Дюфрень, отважный экспериментатор, владелец *WD-50*, — тоже друг. Чень считает его своим наставником. Он всегда отзывается о Дюфрене с любовью и уважением. Возможно, если вы однажды пожелаетесь на качество закуски в *WD-50* в присутствии Ченя, тот больше никогда не станет с вами разговаривать.

Есть и Кен Фридман, хозяин безумно популярного гастробаба *Pig*, бара *The Rusty Knot* и многих других заведений. Сделав легендарную карьеру в музыке, Фридман столь же быстро и зрелищно поднялся к вершине ресторанного бизнеса. Чень смотрит на него со смесью восхищения и зависти.

— Он прожил чертовски хорошую жизнь... как будто прорвался через нее. Он славный человек.

Дэйв Арнольд, глава отделения кулинарных технологий во Французском кулинарном институте, теоретик и наставник современных шеф-поваров, — тоже друг Ченя. («Дэвид Чень плюс Дэйв Арнольд равно счастливый Чень», — шутит Миэн.)

Что еще делает Ченя счастливым? Если верить Миэну — пиво, вареные креветки и страстный спор о новоанглийском

трансцендентализме как эффективном средстве противостоять натиску империи.

Чень утверждает, что до помешательства обожает хоккеиста Рода Лэнгуэя, защитника из «*Kapitanis*», потому что Род, по его словам, один из последних игроков, которые не надевают шлем. На это, возможно, стоит обратить внимание биографам Чень, которые стараются подвести итог его карьере.

Питер Миэн говорит: «Самое важное в Дэвиде — безрассудство, готовность все выбросить за борт и начать сначала, стремление к лучшему. В заведениях Чень чувствуешь постоянное движение. А это — большая редкость».

Жалея о том, что он провел мало времени в *Café Boulud u Craft*, Чень идеализирует нью-йоркские кухни — *Lespinnasse, Le Cirque, Gramercy Tavern, Le Bernardin, Daniel*. Места, где росли и учились ремеслу целые поколения шеф-поваров.

— Кристиан Делуврие... я был бы черт знает как несчастлив, работая у него. Но в нем есть нечто романтическое.

Чень — как ребенок, который глазеет в окно, — оглядывается в прошлое, вспоминает кумиров минувшего поколения. Он с грустью описывает гастрономический фестиваль в Копенгагене, где он видел великого Альберта Адриа за работой.

— Альберт все шутил и веселился, пока мы не пришли на кухню. Там он превратился в маньяка. Он надел фартук впервые за восемь месяцев и стал объяснять, почему, с его точки зрения, высокая кухня умерла. Кажется, прошло три часа — я наблюдал за ним, и у него буквально мозги кипели. Это было и печально и красиво — он готовил может быть последний раз в жизни, а мы смотрели... Все равно что видеть, как Майкл Джордан уходит на покой. Он все делал один, сам, а гости и повара почтительно наблюдали. И получилось невероятно вкусно...

— Я тащусь от истории гастрономии, — говорит Чень. В *Ssäm* он повесил фотографии уважаемых шеф-поваров, чтобы сотрудники их запомнили.

— К нам пришел знаменитый гость? Я его узнаю.

И он хочет, чтобы его повара тоже узнавали.

Чень упоминает ушедшие легенды кулинарии — Жана-Луи Паладина и Гилберта ле Коза, а потом спрашивает:

— Ты знаешь, кто прошел через кухни Боули? Все.

Он замечает, что недавние веяния, если отвлечься от белых скатертей, хрустальных бокалов, классического сервиса и высокой кухни, одновременно хороши и плохи.

— Хороши — из-за огромного количества заведений, которых уж точно не назовешь утонченными. Но это — палка о двух концах, потому что падает качество обучения. А ресторану нужны

повара.

Я мог бы сказать: «Но, черт возьми, ты сам убиваешь утонченность». Если кто-нибудь и движется в сторону, противоположную изяществу, так это Чень, который создает живучую и весьма доходную альтернативу классической модели. Убедившись в успехе *Ssäm* и *Ko*, многие шеф-повара предпочтут не возиться со столовым стеклом и белыми скатертями. Что бы ни чувствовал по этому поводу Чень, он помогает убивать то, что больше всего любит. Он сам выставляет своих кумиров — авторов его любимых поваренных книг — старомодными.

Превыше прочих он уважает Алекса Ли, шеф-повара ресторана *Daniel*. Стандарты и уровень мастерства, которые Чень наблюдал во время своих кратких визитов, произвели на него огромное впечатление. Это образец, с которым он постоянно сравнивает себя. И никогда не бывает удовлетворен сравнением. Ли, отец троих детей, в возрасте почти сорока лет, поступил на работу в загородный клуб — вполне понятный поступок для главы семейства, но Дэвид отчего-то пал духом.

— Я вижу его и понимаю, что никогда не буду так талантлив... что можно лишь мечтать о такой рабочей этике... И этот маньяк все бросает?!

Поскольку Чень постоянно твердит о своих посредственных способностях, я спрашиваю, в чем, по его мнению, он все же одарен.

— У меня есть странная способность — думать о том же, о чем думает человек, с которым я работаю, — отвечает он.

Возможно, он лучше справляется с обязанностями менеджера, чем кулинара?

— Хорошие повара похожи на школьных красавиц, — говорит Чень. — Они талантливы. Рождены для того, чтобы готовить. Им не приходится развивать другие таланты... — Он ненадолго задумывается. — Например, Ларри Берд был ужасным учителем.

У меня складывается впечатление, что Чень в глубине души предпочел бы стать виртуозом наподобие Ларри Берда (и притом отвратительным менеджером), вместо того чтобы довольствоваться достигнутым.

Мы выпили три порции пива и съели уйму жареной курятины. В стоящей перед Ченем кружке торчат пустые шампуры. Он вздыхает и откидывается на спинку стула:

— За пять лет все изменилось. Единственное, что осталось прежним, — так это платоновские идеалы. Любовь. Правда. Верность. Самое приятное, когда от тебя ничего не ждут.

Но в наши дни от Дэвида Ченя ждут многого. За пять лет нудл-бар *Momofuku* породил *Ssäm*, *Ko*, *Milk Bar*, а теперь заведения

Чень движутся к центру города, чтобы занять место, которое некогда занимал *Town — Ma Pêche* Джеффри Закаряна. Поваренная книга *Momofuku* на момент нашего разговора стала хитом — но в то же время Дэвида настигали приступы необъяснимой глухоты, психосоматический паралич, загадочные головные боли... Когда же он решит, что с него хватит? Чень уже поговаривает о том, чтобы взять отпуск на год.

Когда я впоследствии спрашиваю об этом Миэна, он усмехается:

— Год? Да ни за что. Он слишком амбициозен и вдобавок за многих отвечает. Империя Дэвида похожа на странствующий цирк — целый бродячий город, который живет путешествиями и представлениями. Если Дэвид однажды уйдет из *Momofuku*, то исключительно из-за здоровья — ну или потому что решит навсегда покинуть кухню. Если ваш кумир — Марко Пьер Уайт, если вы слушаете Нила Янга, то понимаете, что значит сгореть, вместо того чтобы медленно потухнуть.

Так легко узнать, что терзает Дэвида Чень... и я хочу спросить, а каков для него удачный день?

Чень отводит взгляд, словно пытаюсь припомнить нечто отдаленное или даже несуществующее.

— Я встаю с утра, и меня не ждет деловое совещание... я иду на рынок — скажем, в субботу — пораньше, чтобы поговорить с фермерами, не толкаться в толпе и опередить прочих поваров, которые приходят на Юнион-сквер. Если выйти позже, сорокаминутная прогулка превратится в трехчасовую пытку. Я захожу в рестораны — все чисто, тротуары чистые, навесы блестят. Пробегаю по всем ресторанам, проверяю, чтобы холодильники были набиты, чтобы все было на месте и в полном порядке. Повара торопятся — утром и вечером всегда есть ощущение срочности. Собираемся у входа. Официанты приходят вовремя, никто не ноет, ни у кого нет похмелья... Я съедаю миску риса с кимчи и яичницу или что там полагается на завтрак для персонала. Когда привозят еду, ничего не приходится говорить водителю. Главное для меня — чтобы повар работал как следует, чтобы разложил продукты, чтобы у него все было под рукой. И он никогда не говорит «нет», а начинает шевелиться. У каждого — острый нож, никто не обжигается, официанты не делают ошибок, и ни на кого не приходится кричать... Потом я иду вниз, чтобы приготовить новое блюдо, или разделить мясо, или почистить овощи. Это так расслабляет. Обсуждать новое блюдо в узком кругу или по электронной почте. Я даю кому-нибудь попробовать... Никто не присылает писем вроде «Дэйв, надо поговорить» (иными словами: «Дэйв, я хочу повышения», или «Я

увольняюсь», или «Мне здесь плохо»). Я захожу в Ко и нудл-бар, смотрю, чтоб все было в лучшем виде, все вкусно, везде чистота, чтоб каждый повар старался работать лучше, быстрее, эффективнее. Я вижу, как они обустраивают свои рабочие места снова и снова. Вижу, как они спрашивают себя: «Нельзя ли сделать еще лучше?» Мне не приходится сомневаться в их честности и преданности. Когда в ресторан приходит семья, то получает идеальное сочетание жареных цыплят, салата, лимонада. Семейная еда — самая важная за день. Мы очень стараемся... Потом нужно приготовиться к ужину. Никаких VIP, но работы полно. Я просто стою в углу и наблюдаю. Ко я избегаю, как чумы, захожу в нудл-бар и смотрю, как они бегают и суетятся. Я вижу очередь, вижу счастливые лица. Надвигаю пониже шляпу, чтобы ни с кем не пришлось разговаривать... Оборудование не ломается, кондиционеры и обогреватели работают, никаких проблем с канализацией, в холодильниках холодно. Все в порядке. Потом я иду вниз и вижу, как новички режут и шинкуют, даже не замечая, что за ними наблюдают, — и они отлично справляются. Готовить честно, делать что-нибудь, когда никто за тобой не присматривает, понимать, что есть миллион обходных путей, но все-таки выбирать самый трудный вариант, не ожидая славы или признания среди равных... Я вижу это и снова иду наверх. Понимаю, что ресторан во мне не нуждается, что без меня они справляются гораздо лучше. И я улыбаюсь. Я возвращаюсь в *Ssäm* или *Milk*, стою в углу и наблюдаю, как один повар ругает другого за недостаток старания. Все настолько ответственные, что я могу удрать в десять часов вечера в субботу, прихватив кого-нибудь из поваров, кто закончит раньше, выпить с друзьями или с девушкой... посидеть допоздна в баре с музыкальным автоматом. Выпить виски... Никаких проблем за вечер — и каждый занят своим делом. Мне ни на кого не приходится кричать.

Подводя итог, он добавляет:

— Раньше так и было. Но больше нет... Это, в общем, идеал.

Поскольку ответ Чень преимущественно касается работы, а не развлечений, через несколько дней я спрашиваю Питера Миэна, что способно сделать Дэвида по-настоящему счастливым. Возможно ли, что колеса перестанут крутиться, Чень расслабится, сделает глоток свежего воздуха и ни о чем не станет беспокоиться?

— Я такое видел, — говорит Миэн. — Но он не гонится за удовольствиями. Счастье для Чень — не главное в жизни. Время от времени ему доводится развлечься, но Чень не особо настаивает. Даже если однажды он поймет, что личное счастье поможет ему достичь целей, то и пальцем не пошевелит.

Официант подходит и напоминает, что в семь придется уйти.
Им нужен столик. Чень смотрит в окно, потом на меня.

— Больше всего я жалею о том, что больше не могу пить со своими поварами.

И равнодушно добавляет:

— Я не доживу до пятидесяти.

Глава 18

Благородная цель

Ранним утром на Манхэттене повсюду звучит испанский язык. В пекарне, где я пью кофе, и клиенты и персонал называют друг друга *papi*, *flaco* или *hermano*.^[43] И неважно, что испанский — не ваш родной язык. В этот час говорят только на нем. Так делаются дела. Даже бенгалец (владелец магазина) и несколько парней в деловых костюмах обращаются друг к другу на ломаном испанском. Люди, которые уже на ногах в это время суток, — консьержи из близлежащих жилых домов, грузчики, няни, спешащие на работу, рабочие со стройки, которые пришли выпить кофе, посудомойки и ресторанная прислуга. Все они здороваются и называют друг друга знакомыми прозвищами. Если вас не узнают в лицо, то спросят по-испански: «*Que pais?*».^[44]

В семь часов утра в холодных, выложенных белой кафельной плиткой недрах *Le Bernardin* в Нью-Йорке тоже говорят по-испански. Хусто Томасу предстоит разделать семьсот фунтов рыбы. Подносы завалены палтусом, белым тунцом, черным морским окунем, корифеной, люцианом, скатами, треской, морским чертом и лососем — все это по большей части не очищено, не освобождено от костей, не выпотрошено. Подносы занимают половину крошечной кухни.

«В том же виде, в котором их извлекают из воды», — поясняет Томас — то есть с костями. Именно такой должна быть рыба в *Le Bernardin*. Блестящей, с ясными глазами, розовыми жабрами, упругой, пахнущей морской водой. Люди за пределами ресторана — длинная череда рассыльных, которые приносят ящики с вином, овощами,лангустами, осьминогами, бакалейными товарами — называют Томаса «Примо», что значит «первый», «номер один». И это ему нравится.

Le Bernardin — возможно, лучший рыбный ресторан в Америке. И уж точно самый знаменитый — он последовательно получил три положительных отзыва в *New York Times* и дважды был удостоен трех звезд Мишлен. *Zagat* назвал его самым популярным рестораном Нью-Йорка. Все почести и награды, которые только можно вообразить. Иными словами, рыбу в *Le Bernardin* режут не так, как в других ресторанах. Стандарты, мягко выражаясь, иные. Ожидания — выше.

Хусто родом из Доминиканской Республики, средний из трех братьев в семье из восьмерых детей, остальные — девочки. Его отец был фермером, он выращивал кофе и кокосы. Вдобавок

семья растила свиней на продажу и цыплят для собственного стола. В детстве Хусто ходил в школу, а после уроков помогал на ферме. Первую работу он получил, став помощником в пекарне у своего дяди — с шести утра до десяти вечера, каждый день. Печь он так и не научился.

Сейчас ему сорок семь, и он уже двадцать лет работает в Нью-Йорке — сначала не вполне легально, затем получив вид на жительство и наконец как полноправный гражданин. У Хусто трое детей. Старшему двадцать лет, он учится в колледже. В *Le Bernardin* Хусто зарабатывает сумму, которую можно счесть весьма внушительной по стандартам ресторанного бизнеса — вполне сравнимо с тем, что я зарабатывал на пике карьеры шеф-повара. Как и у всех сотрудников ресторана, у Хусто полная медицинская страховка. Раз в год он берет отпуск на месяц и едет на родину. У Хусто нет фиксированных часов работы — и это весьма нехарактерно для ресторанного дела. Он уходит с работы когда вздумается — то есть когда устанет.

Он пришел в *Le Bernardin* шесть лет назад. Работая в *Palio*, буквально через улицу, он слышал много хорошего о *Le Bernardin*. «Там мне даже не говорили „доброе утро“,» — вспоминает Хусто, качая головой.

— Шеф-повар относится ко всем одинаково, — с гордостью говорит он, добавляя, что искал стабильную работу. — Мне не нравится прыгать с места на место.

Le Bernardin отличается от большинства заведений.

— Здесь я работаю сам по себе.

Хусто Томас пользуется почти неслыханной свободой.

Помещение, в котором он работает, — это конурка размером десять футов на пять, в коридоре, по которому тащат и везут продукты из подземного грузового отсека на Пятьдесят первой улице. Хусто работает по соседству с крошечной комнаткой стюарда Фернандо, в нескольких шагах от служебного лифта, который поднимает продукты на кухню. Стол у него заставлен разделочными досками, полка завалена чистыми пластмассовыми подносами. Там же стоят маленькие электронные весы и лежат тонкие плоскогубцы. В другом углу комнаты — двойная раковина. Стены, что любопытно, аккуратно обтянуты пищевой пленкой — точь-в-точь подвал серийного убийцы — чтобы не запачкать их рыбьей чешуей. Вдобавок это облегчает уборку. Хусто любит, чтобы все было чисто и организовано.

Каждый заранее приготовленный поднос снабжен специальной сушилкой, чтобы из рыбы стекла жидкость, и каждая сушилка обернута пленкой. Рабочие инструменты Хусто — это не самый дорогой нож для нарезания мяса (обычно таким

пользуются для жаркого), дешевый нож из нержавеющей стали, изрядно сточенный гибкий нож для филе (от лезвия осталось всего полдюйма) и сделанный по индивидуальному заказу странный нож с волнистым лезвием. Все они лежат рядом, на высоте колена, на чистом полотенце. На гвозде за спиной у Хусто висит много ярко-красных ярлычков с надписью «СРЕДА», которые он будет сегодня класть на каждый поднос с нарезанной рыбой, чтобы повара в кухне наверху сразу же поняли, какие порции пустить в дело первыми и откуда их принесли. На левой руке Хусто — ярко-желтая резиновая перчатка, потому что ему не нравится прикасаться к рыбе. Если понаблюдать за ним, быстро становится понятно, что он настоящий мизофоб.

Почти немедленно понимаешь, что он очень боится любой заразы. Вытерев доску влажным полотенцем, он сразу же его выбрасывает. И так всякий раз.

Хусто — человек с устоявшимися привычками. Он организовал время и пространство так, чтобы они его устраивали. У него есть привычный способ работать. И он не сворачивает с избранного пути.

— Хусто не делает лишних движений, — говорит шеф-повар *Le Bernardin* Крис Миллер.

Он вытягивает руку ладонью вверх и изображает ею рыбу.

— Вот так... — Он шевелит ладонью, словно листает книгу. — И вот так.

На долю секунды Миллер удерживает мой взгляд, словно давая понять: он только что открыл мне нечто важное.

Каждый помощник повара, пекарь и стажер, проходя мимо Хусто по пути из раздевалки, останавливается, восхищенно улыбается и говорит: «Доброе утро, шеф». Именно так ведутся дела в *Le Bernardin*, вежливость — это ресторанный политика, все здороваются с коллегами вне зависимости от их положения и называют друг друга «шеф». Любой, кто проходит мимо и видит меня с блокнотом в руках, непременно задерживается на несколько секунд. Они хотят знать — успел ли я осознать, как сверхъестественно хорош Хусто Томас на рабочем месте. Когда он уезжает в отпуск, требуется трое поваров, чтобы обработать то количество рыбы, какое он чистит, потрошит, нарезает в одиночку за четыре-пять часов.

Дело не в том, что один человек способен нарезать семьсот фунтов рыбы за смену (а по пятницам — тысячу) и проделывать это день за днем. Главное — всякая порция будет идеальна. Хусто прекрасно понимает, что стоит на кону.

— Каждый кусочек — это имя шеф-повара.

И он не преувеличивает. *Le Bernardin* настолько успешен и

обладает таким уровнем влияния в сфере ресторанного бизнеса, что не будет преувеличением сказать: если хотя бы одна порция рыбы, оказавшаяся на столе, будет пахнуть чуть-чуть «не так», весь интернет буквально взорвется. Внимание к заведениям, которые долго остаются на верхних ступенях индустрии, самое пристальное. Слишком много людей, готовых при первом же инциденте объявить, что «этот ресторан не так хорош, как прежде» или что он «выдохся». Подобные слова играют роль разменной монеты в среде влиятельных гурманов.

Посмотрим с другой стороны. Я окончил лучшую кулинарную школу в стране, двадцать восемь лет был профессиональным поваром и кулинаром. Я очистил и нарезал десятки тысяч рыб. Шеф-повар *Le Bernardin*, Эрик Риперт, — возможно, мой самый лучший друг.

Но я никогда бы не посмел даже прикоснуться к рыбе в *Le Bernardin*.

Риперт возглавляет неофициальную разведслужбу, которой позавидовало бы ЦРУ. Он защищает свою империю. Если вы — кулинарный критик, важная шишка, человек, способный повредить ресторану, вас узнают, как только вы войдете. Ваши пристрастия известны. Даже если вы никогда раньше не посещали этот ресторан, но намерены побывать здесь и написать о нем, все шансы за то, что по прибытии вы не останетесь неузнанным. Риперт — чрезвычайно осведомленная личность. У него нет выбора.

Поэтому Хусто не кривит душой, когда говорит, что от каждого куска рыбы зависят доброе имя и репутация шеф-повара. Работая на столь высоком уровне, любой повар и любой официант не должны упустить ни единой мелочи, потому что песчинка способна низвергнуть храм. Все, буквально все должно быть правильно. Всегда.

Если вы — Хусто Томас, если вы зарабатываете на жизнь, разделявая и нарезая рыбу, нужно работать в определенной последовательности. Хусто продельывает каждый день одни и те же операции, никаких вариантов. Фернандо, который принимает и взвешивает рыбу, всегда раскладывает ее в определенном порядке. Так, как нравится Хусто.

— Я люблю рыбу, — заявляет он без тени иронии. — Я сам ем много рыбы.

Мясо Хусто не любит.

— Кровь... — говорит он, вздрагивая от одной мысли. — Если я порежусь, она попадет в меня.

К счастью, от него не требуют иметь дело с мясом. Возможно, из уважения к страхам Хусто, единственное мясное блюдо в меню

— говядину вагю — готовят другие повара.

Сегодня первым подают палтуса. Эту рыбу чистить проще всего — два толстых филе без костей, верх и низ. Они с легкостью отделяются от позвоночника, кожа снимается одним движением, мякоть уже практически разделена на порции. Все равно что готовить филе-миньон из вырезки. На обработку двадцатипятифунтового палтуса у Хусто уходит восемь минут.

Треска — другое дело. Это нежная рыба. Очень нежная, скоропортящаяся. Если неловко с ней обращаться, она превратится в кашу. Треску невозможно разделить на порции — на одинаковые квадраты или овалы, как требуется в трехзвездочных ресторанах. Но, прежде чем я успеваю понять, что происходит, Хусто срезает филе с кости и аккуратно складывает стопкой, левые — в одну сторону, правые — в другую. Совсем неподходящим, как можно подумать, разделочным ножом он нарезает абсолютно одинаковые квадратики мяса (сначала слева, потом справа). Если кусочки неодинаковы, он быстро, почти незаметно, выравнивает их, придает единообразную форму и размер. Обрезки отправляются в непрерывно растущую кучку сбоку, которая все утро будет пополняться, а затем отправится на благотворительную кухню «Городской урожай». Хвосты и прочие маленькие, но все-таки полезные кусочки не бывают одинаковыми, но во всех иных отношениях они безукоризненно хороши, а потому составляют отдельную горку. Закончив с одной кучкой, Хусто выкладывает филе на поднос в том порядке, в каком оно было разделано. Когда одинаковые, достойные поваренной книги левосторонние и правосторонние филе уложены (отнюдь не друг на друга) на поднос, Хусто берет с полки маленькие весы и со сверхъестественной скоростью начинает соизмерять «неформатные» кусочки. Для расчета нужно взвесить лишь один. Весы отправляются обратно на полку, а Хусто режет и ровняет оставшиеся кусочки трески, складывая их на поднос. Эти остатки используют либо в качестве двух блюд в дегустационном меню, либо красиво разложат на тарелках в качестве отдельного блюда. Смысл отделения их от остальных заключается в том, что, когда повар получает несколько заказов трески с одного стола, то проще, если все они будут выглядеть одинаково (либо два кусочка поменьше, либо один брусочек). Система обеспечивает единообразие и простоту — предполагается, что повар очень занят и спешит. Когда Хусто заканчивает раскладывать треску, он накрывает порции пленкой, прилепывает сверху ярко-красный ярлычок с надписью «СРЕДА» и закрывает поднос чистой крышкой. Обрезки, предназначенные для благотворительной кухни, он собирает в маленькую

сковороду, которая стоит под столом, после чего протирает рабочую поверхность горячей водой. Хусто нажимает кнопку лифта, моет ножи и раковину — у него есть немного времени на уборку, покуда не спустился лифт из кухни, и он не хочет тратить ни минуты даром. Потом он поднимается вверх с подносом, открывает кладовку и ставит поднос на то самое место, где всегда стоит и будет стоять треска. Повара, при необходимости, должны найти ее с закрытыми глазами.

Le Bernardin — рыбный ресторан, и мы буквально по колено в рыбе. Лед из ящиков, в которых лежала рыба, тает на полу, а Хусто взваливает на разделочную доску огромную корифену. Но рыбой в помещении не пахнет. Нет даже остаточного запаха морепродуктов, который ощущается на лучших оптовых рыбных рынках Японии. Рыба свежая. Фернандо постоянно, каждые несколько минут, моет полы горячей мыльной водой.

Приносят полные ящики, уносят пустые — процесс не прекращается, точь-в-точь природный круговорот. Я вспоминаю начало романа Золя «Чрево Парижа» — описание целого каравана телег, груженных едой, которые тянутся на рынок из деревни.

Каждый кусочек рыбы, от которого бы вы не отказались, увидев его на полке супермаркета, будет тщательно обнюхан и немедленно отброшен.

— Если пахнет рыбой, нам это не годится, — объясняет Хусто.

Рыбу, полученную из региональных источников, отсылают обратно, если она кажется неудовлетворительной по качеству. Рыбу от дорогих оптовых поставщиков из Мэна просто взвешивают и выбрасывают, если она не соответствует стандартам. И те возвращают деньги, не задавая вопросов.

Хусто берется за корифену и двумя движениями срезает филе. Потраченное время? Минута. Левое филе — в одну сторону, правое — в другую. К четверти девятого утра Хусто успевает разделить дневную норму корифен, трески и палтуса.

Настало время для ската — рыбы, которую он не слишком любит. Он вываливает мешок в раковину — всего около тридцати пяти фунтов — и немедленно начинает промывать скатов холодной водой. Скаты — скользкие, нежные, скоропортящиеся, с обилием прозрачных хрящей (если случайно оставить их внутри, клиент может серьезно поранить рот или горло). Верхняя сторона мясистого крыла — это филе. С нижней стороны — другое, потоньше. Периметр крыла оснащен маленькими косточками, между верхним и нижним филе — преграда в виде тонких, гибких, почти прозрачных, опасных хрящеватых шипов, похожих на церковный контрфорс. И на вкус примерно таких же.

Хусто берет поварской нож.

— Я точу его сам. Раз в неделю.

Я не могу удержаться.

— Всего раз?

Для такого педантичного человека, как Хусто, неделя — очень долгий срок. Куда менее сознательные повара точат ножи каждый день. Главное правило ухода за ножом — правило, существующее в сознании каждого человека, который называет себя поваром, — гласит: чем острее нож, тем лучше.

Совсем необязательно, объясняет Хусто.

— Мне нравится средняя заточка, — говорит он, удаляя хрящ, словно в качестве демонстрации. — Если нож слишком острый, вы разрубите кость. Когда нож заточен правильно, он скользит над ней.

С этими словами Хусто подхватывает рукой в перчатке огромного ската и при помощи ножа снимает самое жирное мясо с верхней части обоих крыльев. Если смотреть со стороны — он как будто грубо и безжалостно кромсает рыбу. Один скат за другим — Хусто быстро и безжалостно срезает лишь самые жирные куски крыльев. Остатки — два нетронутых филе с нижних сторон — отправляются прямиком в помойное ведро, а вместе с ними — семьдесят-восемьдесят процентов тушки (кожа, кости, хрящи).

«Городской урожай» — это благотворительная организации, с которой Эрик Риперт тесно сотрудничает и для которой собирает много денег. Почему они не возьмут ската? Это сложный вопрос. Думаю, меня поддержат во всех ресторанах подобного уровня, если я скажу, что у «Городского урожая» нет ни времени, ни места, ни специального человека, который сумел бы отделить каждый съедобный кусочек мяса с каждой тушки, ну или хотя бы большую их часть. Даже самые благодушные хозяева ресторанов не станут этого делать. У «Городского урожая» нет кухонь и персонала, чтобы перевозить, хранить, обрабатывать и готовить большинство остатков, которые поступают из нью-йоркских рыбных ресторанов. Рыба вроде ската так быстро портится, что скорее всего она успеет протухнуть, прежде чем повара на благотворительной кухне возьмутся за ножи. «Городской урожай» обычно отказывается даже от высококачественного филе из *Le Bernardin*, если оно предварительно не приготовлено. Ресторан варит рыбу, прежде чем «Городской урожай» ее заберет (говорят, в противном случае машины потом отвратительно пахнут).

Если бы благотворительная организация, допустим, создала летучую бригаду из бывших заключенных, переквалифицировав их в разделывателей рыбы, они могли бы быстро и эффективно срезать все съедобное мясо с остатков, пожертвованных

ресторанами. Тогда, возможно, удалось бы накормить огромное количество людей. Если проблема заключается в малом сроке хранения, то можно превращать рыбу в пюре прямо на месте, тысячами готовить и замораживать рыбные фрикадельки в азиатском стиле и пирожки с рыбой. (Себе на заметку: нужно подкинуть Эрику эту идею.)

Хусто справляется с целой горой скатов и в итоге получает две огромные груды идеально нарезанной мякоти без костей. Сначала справа, потом слева — Хусто снимает кожу, держа нож под углом в сорок пять градусов, удаляет остатки крови, выравнивает и подрезает, пока все куски не приобретут одинаковую толщину и размер. Как правило, рыба (в том числе крылья ската) имеет конусообразную форму и заостряется к хвосту. Так ей удобней плавать. Но для повара это создает ряд проблем. Он видит перед собой всего лишь кусок белковой мякоти, который поджарится неравномерно — мясистый центр будет идеален, а края пережарены. Он видит кусок рыбы, которая отнюдь не выглядит на тридцать девять долларов за порцию. Клиенты должны понимать: в ресторане они платят не только за то, что лежит на тарелке, но и за то, что отправилось в мусорное ведро, — за кожу, кости, жир, отбросы, за которые, в свою очередь, выкладывал деньги шеф-повар. Если, скажем, Эрик Риперт платит пятнадцать или двадцать долларов за фунт рыбы, то поставщика уж точно не волнует, что семьдесят процентов тушки отправятся на помойку. Цена остается одинаковой. Тот же принцип применим к мясу, дичи и прочим белковым продуктам. Цена на рынке может составлять десять долларов за фунт, но когда вы кладете приготовленный кусок мяса на тарелку, он уже успеет обойтись вам в тридцать пять долларов, притом до того как вы заплатите человеку, который его разделал. Несоответствие покупной и подлинной цены становится еще разительнее в дорогих ресторанах. Знаменитый французский принцип «используй все», которому следует большинство шеф-поваров, не годится для ресторана, удостоенного трех звезд Мишлен. Здесь говорят: «Используй только лучшее».

А с остальным делай что можешь.

Хусто обрезает последние неровные кусочки, складывая один на другой. Он находит почти неразличимый изъян. Большинство поваров в подобной ситуации инстинктивно спрятали бы менее привлекательный кусочек под идеальным. Продукты стоят денег. Больших денег.

Но Хусто не таков.

— Это все равно что носить чистую одежду поверх грязного белья, — говорит он без малейшей иронии.

Неудовлетворительный кусочек отправляется в мусорное ведро.

Время — без четверти девять, и скаты уже готовы. Стол снова моют, ножи тоже. Скатов несут наверх. На разделочной доске появляется огромный тунец. Хусто снимает с рыбы кожу и показывает мне, где находится одна-единственная мягкая, надежно спрятанная кость.

— Слишком острый нож? Ты разрежешь кость и даже не заметишь.

«Городской урожай» получит едва ли не большую часть этой весьма дорогой рыбы. Хусто не нравится участок возле хвоста, и он быстро отсекает почти четверть туши. Рыбу разделяют, как для суши. Ни темных мембран, ни разлохмаченных краев. Только центральное филе. Хусто быстро разделяет его на четыре идеальных бруска, а потом, не колеблясь, режет их на кусочки, которым затем придает форму медальона. Он работает как машина. Совершенно одинаковые порции, похожие на хлебную нарезку, падают на доску. Они равны в длину и в ширину, одного веса. Хусто буквально извиняется за то, что на доске остается еще огромный кусок прекрасного мяса, отвергнутый не из-за качества, а из-за размера. После обрезки он, вероятно, обойдется ресторану в двадцать пять долларов за фунт.

— Трудно сбалансировать пригодное и непригодное, — признает он.

Четверть десятого — и Хусто вываливает в раковину огромное количество морских чертей.

Это — скользкие уродливые морские создания. Они невероятные вкусные — нужно только снять склизкую кожу и удалить розовое и красное.

— Этот нож — только для них, — говорит Хусто, извлекая длинный нож, который некогда, вероятно, был самым обыкновенным, но за годы использования стал тонким и извилистым. Как только мясо срезано с костей — одно филе за раз, — Хусто берет рыбу за хвост и проводит гибким ножом вдоль тела, снимая кожу. Легким движением он срезает все розовое и красное.

В комнате царит абсолютная тишина, и я спрашиваю, не слушает ли он музыку за работой.

Хусто энергично трясет головой:

— Я должен сосредоточиться.

Музыка отвлекает, и он может порезаться. Это не так уж страшно для него, но губительно для продукта.

— Не хочу, чтобы на рыбу попала кровь. Я тут не дурака валяю. Я работаю быстро, потому что я расслаблен и ни о чем не думаю.

Морской черт разделан и отправлен наверх без двадцати десять. Теперь предстоит иметь дело с двумя типами лосося. Один огромный морской и восемь рыбин из питомника, весом от тринадцати до пятнадцати фунтов. Экологически чистые продукты — предмет особого внимания в «*Le Bernardin*» в последнее время, и рыба, выращенная в питомнике, должна быть очень вкусной. Хусто именно ее и предпочитает.

— Органическая чистая, выращенная рыба — жирнее. Лучше. У дикой слишком много мышц. Она слишком много двигается.

Хусто срезает мякоть от шеи вниз и отделяет филе, потом подцепляет маленький кусочек и протягивает мне. Мясо действительно превосходное. Кожа отделяется несколькими волнообразными движениями. Но примечательнее всего то, что Хусто делает с мелкими и острыми костями — крошечными, опасными, почти невидимыми, которые остаются в мясе, когда срежешь филе. Нужно удалить их по отдельности, выдернув пинцетом или тонкими плоскогубцами — процесс, который у большинства поваров занимает много времени. Приходится искать тонкие косточки, кроющиеся под поверхностью, при этом стараясь не разорвать нежное мясо. Хусто работает стремительно; вытащив кость, он постукивает плоскогубцами по столу, и так раз за разом, безостановочно. Как будто быстро бьют в маленький барабан — бум-бум-бум-бум-бум... готово. Пауза в несколько секунд — и он принимается обрабатывать другую сторону рыбы. Руки так мелькают, что за ними не уследишь.

Я провел в ресторанном бизнесе почти тридцать лет — и никогда не видел ничего подобного.

Взяв нож, он отделяет сероватое мясо на спине от розового — очень тонкая операция, которую Хусто, разумеется, проделывает за считанные секунды. Один бок лосося уже обработан и отложен, им может заняться шеф-повар. Хусто выстилает противень пленкой и в нее же заворачивает полностью поднос с лососем. Рыбу как будто заламинировали.

— Если я вдруг упаду, — поясняет Хусто, — с рыбой ничего не случится.

За две минуты оставшийся лосось разделан на ломтики весом от семидесяти пяти до восьмидесяти граммов. Хусто проверяет каждый ломтик по второму разу, легонько пощипывая их, когда укладывает бок о бок на подносе. Один-единственный раз он обнаруживает кость, которую пропустил при первом заходе, и тут же вытаскивает ее. Все порции выложены ровно, они смотрят в одну сторону и похожи на маленьких розовых рыбок. Мясо испещрено одинаковыми завитками жира — приятно посмотреть. От подобного единообразия дух захватывает.

Десять двадцать пять — лосось отправлен наверх.

Какой-то молодой повар, увидев меня, с интересом спрашивает:

— Видели, как он вытаскивает тонкие кости?

Да, говорю, видел.

— Когда я в первый раз это услышал, то подумал, что он отстукивает ногой, — продолжает парень.

Хусто хватает первого из восьми огромных полосатых окуней, глубоко погрузив большой и средний пальцы в глазницы рыбы, вместе того чтобы хватать ее за жабры, как это водится у большинства рыбников. Окуни отправляются наверх без четверти одиннадцать. Наступает очередь двенадцати люцианов. Уходит десять минут на то, чтобы снять мякоть с кости и удалить кожу. Левые филе лежат в одной кучке, правые — в другой, как обычно. Хусто объясняет причину: когда чистишь правую сторону, направляешь нож к себе, чтобы счистить пленку и обрезать брюшко; когда обрабатываешь левую сторону, нож направляешь от себя. Сортируя рыбу, Хусто экономит время и не делает лишних движений.

Через полчаса люциан готов. Остается только огромное количество черного морского окуня (Хусто не любит с ним возиться). Его, по понятным причинам, труднее всего чистить — в отличие от большинства других рыб, окунь покрыт жесткой чешуей, не выпотрошен и топорщится опасными шипами.

Стюард Фернандо приносит Хусто положенный завтрак — довольно убогую порцию куриного салата, зеленый салат, картошку и булочку. Хусто оборачивает тарелку пленкой и без колебаний ставит под стол — установившийся порядок таков, что он завтракает, лишь закончив работу.

Он прибегает худшее под конец. В *Le Bernardin* рыбу подают без кожи, но черный окунь — единственное исключение. Его кожа — важный компонент финального блюда, у нее особая текстура и аромат, да и выглядит оригинально. Нельзя удалить чешую как обычно, поскольку в таком случае она сойдет вместе с кожей. Каждую чешуйку нужно осторожно соскрести над раковиной, подальше от разделочной доски. Иначе прозрачная чешуйка может незаметно прилипнуть к белому мясу. Это плохо. Нужно очень постараться — разумеется, быстро, избегая длинных и опасных шипов, которые могут с легкостью проткнуть перчатку и нанести болезненную рану. Потом срезать филе, удалить тонкие кости (которые еще хуже, чем у лосося), подровнять и разделить на порции. Не менее важно держать в уме способ приготовления и искомый результат — влажный, равномерно поджаренный продолговатый кусочек, с одной стороны покрытый поджаристый

кожицей. Если кусок слишком мал, рыба пережарится до того, как кожица успеет стать хрустящей. Нет двух одинаковых рыб, и оптимального размера не всегда удается достичь. Это — задача Хусто.

Время — десять минут первого, и Хусто Томас закончил чистить и нарезать семьсот фунтов рыбы. Он отрывает кусочек картона и счищает с раковины рыбку чешую, потом моет раковину, ножи, весы и прочие поверхности, снимает со стен пленку.

Дневная работа закончена.

Хусто Томас провел двадцать лет в нью-йоркских ресторанах, из них шесть — в *Le Bernardin*, но, как и большинство поваров, ни разу не ел в том заведении, где работал.

Ирония высокой кухни заключается в том, что повара, в отличие от официантов, редко могут попробовать блюда, которые они годами учились готовить. Обычно их не жаждут видеть в зале ни при каких условиях. У них нет для этого подходящей одежды. Многие — если не все — дорогие рестораны отдельным пунктом воспевают своим сотрудникам в любое время появляться перед клиентами. Причины отчасти практические, отчасти эстетические. Если ресторан пытается создать романтическую атмосферу утонченности, никого не порадует зрелище шумных, скверно одетых поваров, которые фамильярно болтают с барменом и хохочут. Есть и искушение бесплатно угостить приятелей, с которыми работаешь каждый день. С точки зрения любого разумного менеджера и хозяина ресторана, это очень скверная вещь. Если позволить сотрудникам пить на рабочем месте, даже в выходной, — считай, что разбудил лихо. Ничего хорошего не выйдет.

Правила в *Le Bernardin* отражают распространенную практику.

Но я тем не менее попросил хозяина сделать исключение — и пригласил Хусто Томаса на ланч в его собственном ресторане.

Он пришел, как только закончилась смена, в красивом темном костюме и элегантных очках. Рабочие обязанности остались у служебного входа — Хусто Томас вошел в ресторан через парадную дверь. Я не сразу узнал его.

Он взволнован, но сдержан — и счастлив. Он одет подобающим образом, но осанка и поступь у него вовсе не как у человека, который постоянно вращается в подобных сферах. Коллеги по кухне рады за него, говорит Хусто. Они не сразу поверили. И официанты тоже рады, хотя и скрывают улыбки изо всех сил. С самого начала с Хусто обращаются как с обычным клиентом, почтительно провожают к столику, подставляют стул, спрашивают, будет ли он заказывать блюда из меню или же

предпочитает индивидуальный заказ. Когда приносят вина, сомелье обращается к нему, а не ко мне.

Приносят небольшую тарелку с рийетом из лосося и тостами, разливают шампанское.

Обычно, когда Хусто ужинает в городе, его сопровождает семья. Они идут есть жареных цыплят, а по особым (редким) случаям — в испанский ресторан, где заказывают стейк и омара. На подобных торжествах Хусто не пьет. Ни капли.

— Я же за рулем, — объясняет он.

Хотя Хусто — средний брат, благодаря силе характера и нью-йоркским достижениям он сделался чем-то вроде патриарха. На родине у него собственный дом. На верхнем этаже живет семья, а первый этаж и пристройку сдают жильцам. Братья и сестры приезжают к Хусто советоваться по важным вопросам. Отец, по его словам, преподавал Хусто урок: «Пока ты жив, твоя семья ничего не должна бояться».

Он служит примером для остальных — и серьезно относится к своим обязанностям.

— Сначала семья. Потом работа, — говорит Хусто.

Я испытываю огромное облегчение, когда он наконец отхлебывает шампанское и когда говорит, что будет очень рад выпить вина. Кухня настояла на том, чтобы угостить своего любимца дегустационным меню — а в таком случае полагается пить вино. Поначалу я встревожился. Хусто сказал, что по-настоящему безумные каникулы в его представлении — это (в промежутках между работой по дому) возможность свозить семью на пляж, купить дочери пиццу и, возможно, выпить пива. Если очень повезет, то и потанцевать с женой. А потом отправиться на такси домой.

Сегодня он тоже вызвал такси.

Первое блюдо — тунец. Слои тонко отбитого мяса, переложенные фуа-гра и поджаренными кусочками багета. Хусто с энтузиазмом очищает тарелку — и критически изучает содержимое. Он узнает свою работу, хотя повара отбили мясо до тонкости бумажного листа. Это популярное блюдо. (В тех редких случаях, когда повара решат нарезать еще рыбы, после того как Хусто закончит, он не любит, если пользуются его столом.) Мы съедаем тунца под австрийский мускат *Gelber Muskateller Neumeister*.

— Моя разделочная доска — особая, — объясняет Хусто.

В *Le Bernardin* он имеет дело лишь с рыбой. Устриц,лангустов, креветок и морских ежей готовят наверху, в общей кухне. Хотя он, проходя мимо, видел стоящие ровными рядами ящички с дорогостоящей икрой морских ежей — мягкой,

оранжевого цвета, — Хусто никогда ее не пробовал. Теперь каждому из нас подают колючий панцирь. Икра лежит поверх джема из перца халапеньо и васоби, приправленного морской солью — это делает в последнюю секунду официант, и он же поливает блюдо бульоном из вакаме.

— «Касуми цуру», «Ямахаи гинго», — говорит сомелье, наливая Хусто саке.

— Как вкусно, — отзывается тот, закрывая глаза. — Просто... сон. Я не хочу просыпаться.

Следующее блюдо — обжаренный лангустин с «салатом» из рапунцеля и диких грибов с фуа-гра и белым бальзамическим уксусом. Одна из самых вкусных вещей, какие мне только доводилось пробовать. Маленькое, изящное, роскошное, но не слишком вычурное лакомство.

— Когда я отсюда выйду, то не стану чистить зубы. — Хусто шутит, но я понимаю его чувства. Так хочется сохранить вкус надолго.

Вскоре я теряю счет винам. Их много — плюс три сорта эля. И это еще не конец.

Я отлично помню люциана в хлебной панировке, с цуккини и мятным компотом. Потом — прекрасный отварной палтус с тушеным японским редисом дайкон и репой, в овощном бульоне с кунжутом.

— Узнаешь свою работу? — спрашиваю я, указывая на идеальные квадратики рыбы на наших тарелках. Хусто кивает и улыбается, его лицо сияет.

Последнее блюдо — хрустящий черный окунь с тушеным сельдереем и кремом из пастернака, в соусе из иберийской ветчины и зеленого перца. Хусто меньше всего любит возиться с этой рыбой, он оставляет ее напоследок — окунь, при всей своей популярности, требует больших усилий, его нужно выпотрошить, очистить, срезать филе, избавиться от упрямых острых косточек, а потом осторожно разделить на порции — так, чтобы кожица поджарилась, а сама рыба не подгорела.

Хусто, кажется, особенно рад, увидев на тарелке своего мучителя. Надеюсь, теперь работа обрела для него несомненный смысл.

Я ловлю себя на том, что разглядываю огромные картины на стенах зала. На них изображены портовые города Бретани — оттуда родом Маги ле Коз, основатель и совладелец *Le Bernardin* (вместе с братом Жильбером). Вот где черпает вдохновение этот храм морепродуктов. Интересно, какого мнения Хусто о Бретани и был ли он там когда-нибудь. Надеюсь, однажды это произойдет.

Я спрашиваю, что он намерен делать, когда уйдет на пенсию,

и Хусто отвечает, что вернется домой и примется за ремонт, починку, мелкие дела... А когда они закончатся? Когда все будет в идеальном порядке?

— Тогда, наверное, я заболею, — говорит Хусто. — Я буду думать: чего мне недостает?

А как он относится к клиентам *Le Bernardin*, спрашиваю я, имея в виду пожилых посетителей вокруг нас, которые наслаждаются жизнью. Некоторые из них способны потратить на одну-единственную бутылку вина больше денег, чем Хусто — высокооплачиваемый специалист — зарабатывает за месяц. Что он думает об этом?

— В жизни одни люди получают слишком много, а другие — слишком мало. — Хусто без особой горечи жмет плечами. — Без работы мы — ничто.

Мы засиживаемся над шоколадным кремом, сыром маскарпоне и фисташковым муссом.

Как будто ничуть не захмелевший после обильных возлияний, Хусто заказывает эспрессо. Довольный, он откидывается на спинку кресла.

— У меня хорошая работа. Хорошая семья. Я живу в мире.

Глава 19

По понедельникам рыба

По утрам я обычно очень злился, когда работал над «Строго конфиденциально». Бесцельная, бессмысленная ярость лишь усугублялась тем, что приходилось вставать в половине шестого или в шесть утра и торопливо записывать фразы, воспоминания и спешно воссозданные образы предыдущего вечера (и это после десяти-, двенадцати- или четырнадцатичасового рабочего дня на кухне, за которым следовало изрядное количество алкоголя). Я буквально выплевывал слова на страницу — у меня не было времени раздумывать над ними, — а потом снова бежал на работу, готовил соусы, резал мясо, разделявал рыбу, подавал ланч и так далее. Полчетвертого, две пинты пива, возвращение в *Les Halles*, работа на раздаче либо за стойкой, затем бар *Siberia* — ну или просто посидеть с официантами и напиться, не сходя с места. Потом плюхнуться на заднее сиденье такси, неудобно примостив ноги под перегородкой... вот где я проделывал большую часть работы, размышляя о том, о чем напишу завтра. Сидя у полуоткрытого окна, наполовину или в стельку пьяный, я размышлял о своей жизни, а за окном мелькал Нью-Йорк.

Тогда я жил в Морнингсайд-Хайтс, на Аппер-Вест-Сайд; чтобы отвезти меня домой, такси должно было миновать почти все лучшие рестораны — мои горести, мои радости, как поется в песне. Сплошная череда ошибок, разочарований, преступлений, предательств — больших и малых. Случайные удачи и приятные воспоминания вызывали слабую улыбку, а потом машина сворачивала, и я вспоминал все, что не удалось или пошло шиворот-навыворот. Всегда было приятно увидеть то место на Бродвее, где мы с моей первой женой продавали книги и кассеты; я радовался, что больше этим не занимаюсь — и что у нас больше нет необходимости длить наш безжалостный союз. Но все-таки я продолжал злиться — так, наверное, злится толпа. Я бесился из-за вещей, которых у меня не было и которые, с моей точки зрения, я не мог обрести.

Например, медицинскую страховку. У жены ее тоже не было. И это меня чертовски пугало: с одной стороны, болеть было нельзя, а с другой — с возрастом вероятность заболеть была все выше. Внезапная зубная боль пробивала ужасающую дыру в бюджете, превращала его в ничто. Приходилось унижаться. Умолять дантиста, сидящего в грязном кабинете на нижнем этаже, чтобы он принял оплату в рассрочку.

Рекламы автомобилей бесили, потому что у меня никогда не было машины — или хотя бы скутера. Я не сомневался, что и не будет. Казалось до смешного невообразимым иметь собственный дом. Я настолько запоздал с арендной платой и подоходными налогами, что в тех редких случаях, когда я укладывался спать трезвым, я лежал в страхе, прислушиваясь к биению сердца и отчаянно стараясь не думать о том, что в любую минуту домовладелец, правительство или вездесущие сотрудники банка могут отнять все, буквально все. «Все», впрочем, сводилось примерно к тысяче долларов в лучшем случае, впрочем, это служило слабым утешением. Спасало лишь сочетание стабильной арендной платы, неторопливого течения домашних дел, а также жены, способной общаться с системой и сохранять крышу у нас над головой. Но этот источник удачи мог иссякнуть в любую минуту.

Я боялся. Очень боялся. Каждый день, каждую ночь — всякий раз, когда задумывался, а это случалось часто, потому что ответственный человек, у которого вдобавок нет привычки к наркотикам, должен реалистично относиться к таким вещам. Напуганные часто становятся злыми, как гласит история. Столкновение с реальностью — после того как я много лет всеми силами ее избегал — приносило мало радости. Одни только шишки. Проблемы не решались сами собой. Я не мог пойти прежним путем (он был надежно перекрыт) — и двинуться вперед тоже не получалось.

Я бросил героин, метадон, кокаин, крэк... обычная история. Тем не менее я был сломлен, испуган — и сидел в глубокой финансовой яме, из которой не удавалось выбраться.

Поэтому я злился. Страшно злился.

Я злился на жену — это была давняя, глубоко сидящая неприязнь. Год за годом моя жена не работала — не хотела и не собиралась. Сильная, чертовски умная, выпускница колледжа Севен-Систерз, типичный «белый воротничок»... она давным-давно перестала искать работу. Почти за двадцать лет, после многообещающего начала, не было ничего, кроме двух-трех кратковременных подработок — она продавала книги и сортировала почту, не выходя из дому, за минимальную плату. Я не видел в этом никакого смысла и сердился. Честно говоря, ее поведение раздражало меня превыше всякой меры — я испытывал постоянную, с трудом подавляемую, затаенную агрессию, которая отравляет все вокруг. И она уж точно не исправляла положение вещей. Я просыпался и засыпал с этой мыслью, и она окрашивала мою жизнь. Я не мог с собой справиться — и не справился. Я, что было весьма предсказуемо, усугубил ситуацию всеми

возможными способами.

Как сообщники в преступлении, мы были отличной парой. Но никто из нас не знал, что такое вести сознательный образ жизни.

Я злился еще и потому, что моим детским мечтам о путешествиях и приключениях скорее всего никогда не суждено было сбыться. Я знал, что никогда не увижу Париж, Вьетнам, Тихий океан, Индию и даже Рим. Я не сомневался в этом, стоя за плитой в *Les Halles*. По правде говоря, я стал злиться еще сильнее, когда мой босс Филипп отправил меня на неделю в Токио, на консультацию, потому что тогда-то я и понял, чего мне недостает. Как будто кто-то открыл чудесный ящик Пандоры, позволил заглянуть внутрь, в другое измерение, в другую жизнь, а потом захлопнул крышку.

Все прозрения, которые я пережил в Азии, в конце концов уже послужили сюжетами для множества посредственных фильмов. Но когда я бродил по непривычным азиатским улицам, окруженный людьми, языка которых я не понимал; когда вдыхал странные, чудесные запахи; когда таращил глаза на все, что видел, и ел то, о чем даже не мечтал... короче говоря, судьба изрекла свой приговор. Я готов был сделать что угодно, лишь бы удовольствие повторилось. (Впрочем, никто не предлагал.) А еще я в глубине души сознавал, что ни с кем не намерен делиться. Не очень приятно открывать в себе такие качества.

Я злился, потому что появился на свет; потому что мать по глупости любила меня. Потому что мой брат — не такой придурок, как я. Потому что мой отец умер.

Но разумеется, больше всего я злился на самого себя (так обычно и бывает, не правда ли?) — за то, что мне сорок четыре года и меня вот-вот выселят из квартиры. За то, что я все испортил, запорол, облажался всеми мыслимыми способами.

Пять лет назад, после ряда невероятных пугающих удач, о которых некоторые авторы могли только мечтать, я опубликовал два скверных романа, которые исчезли без следа и ни разу не переиздавались. Здравый смысл подсказал, что это мое финальное выступление в печати. И поэтому — возможно, только лишь поэтому — я даже не особенно злился. Я пережил приятное приключение, которое начал без особых ожиданий. Я сохранил за собой прежнее место работы, даже не представляя, что можно поступить иначе. Успех буквально свалился с неба и смахивал на жульническую проделку, поэтому, слава богу, я не питал никаких иллюзий и не надеялся стать «писателем». Два часа сидения за столиком в нортбриджском торговом центре *Barnes and Noble* (я пустился в безумный книжный тур, на свои же деньги) полностью меня исцелили.

Каждое утро садясь за стол, чтобы писать «Строго конфиденциально», и принимаясь стучать по клавиатуре, я совершенно не надеялся, что мою книгу однажды прочтут за пределами маленькой субкультуры, состоящей из людей, причастных к нью-йоркскому ресторанному бизнесу. Я кипел типичной недоброжелательностью завистливого парии. Пусть книга будет занята для поваров и официантов — и к черту остальных. Вот как я рассуждал.

В конце концов, получилось неплохо — я бы, возможно, не сумел написать книгу, если бы изначально предполагал, что кто-то будет ее читать.

Книга получилась злая — и со временем именно этого от меня и стали ожидать. Злой, циничный, язвительный тип, который говорит гадости в *Top Chef*. Было бы нетрудно продолжать в том же духе. «Рейчел Рэй? Что там у нас?» (Барабанная дробь.) До какой-то степени так оно и произошло.

Но, вспоминая эти ранние утра, когда я спешно строчил, не успев даже почистить зубы и страдая от похмелья, с сигаретой в зубах и злобой на весь мир, я задумываюсь — а на кого я сержусь до сих пор? Кто из объектов моей насмешки в «Строго конфиденциально» действительно достоин презрения?

Я уж точно не злился на Эмерила. Среди многих мечтателей и чудаков, о которых я писал и у которых работал в течение многих лет, каковы бы ни были их грехи, уж точно нет человека хуже, чем я сам. Я любил их за безумие, эксцентричность, глупость, проницательность, коварство, расточительность, даже за преступные замыслы. Почти в каждом случае эти люди, выбрав ресторанный бизнес в качестве образа жизни, вложили в него гораздо больше, чем я.

Я даже не злился на тех, кто работал со мной. Если я и сердился, то недолго. В конце концов, все они, герои и злодеи, помогли мне продержаться в кулинарной индустрии столько лет. Конечно, я ругал официантов и шутил по поводу их стычек с клиентами, но если кто-нибудь из моих сотрудников уходил домой, чувствуя себя идиотом и жалея о потраченном времени, я не сомневался, что сам виноват — я их подвел.

Нет. Я инстинктивно уважал любого, кто готовит и подает еду в ресторанах и радуется своей работе. Я так думаю до сих пор. Это — благородный труд, которым занимаются исключительно лучшие из лучших.

Признаю, я продолжаю искренне злиться на вегетарианцев. Не лично, разумеется, но в принципе. Огромное количество вегетарианцев, даже ортодоксальных, придя на мои выступления, удивляли меня свои чувством юмора и переставали обвинять в

убийствах. Мы даже становились друзьями. Однажды я даже занимался сексом с вегетарианкой. Но мировые тенденции последних девяти лет внушают мне неприязнь к любому человеку, который, не будучи индусом, упорно воротит нос от мяса.

Мне нет дела, чем вы занимаетесь дома, но путешественник-вегетарианец, который отмахивается от добродушного вьетнамского продавца фо (воплощенного многолетнего опыта и труда) или от собственной тещи-итальянки, если на то пошло, вселяет в меня негодование. Никакие принципы, с моей точки зрения, этого не стоят; никакие западные идеи не оправдывают подобной грубости.

Я часто упоминаю «бабушкино правило», когда говорю о путешествиях. Возможно, вам не нравится индейка, которую готовит ваша бабушка на День благодарения. Допустим, мясо пережарено, сухо, пересолено; допустим, индейка нафарширована потрохами, которые на вкус как резина и кажутся в высшей степени неаппетитным. Допустим, вы вообще не любите индейку как таковую. Но вы — в гостях у бабушки. Поэтому заткнитесь и ешьте. А потом не забудьте сказать: «Спасибо, бабуля, да, да, конечно, мне очень понравилось».

Я вполне могу понять, если стремление сохранить совесть незапятнанной, а прямую кишку здоровой преодолевает естественную тягу к мясу. Но ходить в чужой монастырь со своим уставом... вот это бесит. Мне невероятно повезло, я сознаю всю прелесть неожиданной привилегии — странствовать по миру и наслаждаться дружелюбием незнакомых людей; и я не понимаю, как можно сказать «нет».

Я пытался. Правда.

Я могу охотно есть вегетарианские блюда — вообще никакого мяса в течение пяти дней — если живу в Индии. Я охотно выслушаю оппонентов, если они попытаются меня обратить.

К сожалению, эти попытки не всегда заканчиваются благополучно.

Один очень милый и приятный молодой человек потратил уйму времени, пытаясь как можно деликатнее и тактичнее привлечь меня на свою сторону — раскрыть мне все прелести вегетарианского питания стало для него чем-то вроде персональной миссии. Повторюсь, это был очень приятный парень, который стал вегетарианцем исключительно из внутреннего отвращения к мясу. Когда он видел на тарелке свиную отбивную, то, несомненно, представлял умирающего в муках золотистого ретривера. Разумеется, он питал горячую любовь к своим собакам и мог сорваться с места, как только при

нем упоминали о каком-нибудь кошмарном собачьем приюте на другом конце страны. Мне не хватило моральных сил, чтобы отказать ему. Я отправился ужинать в лучший нью-йоркский вегетарианский ресторан, любимое заведение Пола Маккартни (вот до чего бедняга дошел в своих попытках меня просветить). Еда была дорогая и доведенная прямо-таки до болезненного совершенства — впрочем, не настолько уж скверная.

За органически чистым вином и дружеской беседой я даже предложил «сэру Полу» (через своего спутника) поучаствовать в деле спасения животных. Я сказал: если ресторан хочет, чтобы редкие, красивые, стоящие под угрозой исчезновения животные жили долго и счастливо, а также множились и преуспевали, пусть купит на несколько миллионов долларов «Виагры» и начнет раздавать ее бесплатно, с сопроводительными разъяснениями, в тех частях Азии, где люди считают медвежьи лапы, рог носорога и тигриный член лучшим лекарством от импотенции. В отличие от безумно дорогих традиционных китайских средств, которые приобретают на черном рынке (предварительно убив или замучив редкое животное), «Виагра» задешево обеспечит вам «стояк». Раздайте несколько миллионов маленьких синих таблеток пожилым китайцам — или снабдите ими местных проституток — и увидите, как изменится образ мыслей. Остановите освященную веками процедуру, в результате которой самые редкие и прекрасные звери подвергаются чудовищной жестокости. (Мне потом рассказывали, что мой знакомый действительно пытался продвинуть эту идею.)

После удивительно приятного ужина я почувствовал себя молодцом. Я продемонстрировал широту взглядов. Еда меня не разочаровала. У нас даже обнаружилось нечто общее.

Но затем, несколько месяцев спустя, мой злополучный знакомый прислал письмо с довольной невинной просьбой о поддержке — если не ошибаюсь, в пользу *Humane Society*. Я, в общем, ничего против них не имею. Возможно, я не согласен с их политикой и попытками запретить фуа-гра, но тем не менее я люблю кошек и собак. Я — против собачьих боев, стерилизации и жестокого обращения с животными. Я не люблю цирки и возражаю против того, чтобы у львов и тигров, которые должны сидеть на стульях или прыгать через обруч, вырывали зубы. Я искренне думаю, что Зигфрид и Рой, и прочие дрессировщики, которых покалечили тигры, получили по заслугам. Тигры любят терзать людей, они просто созданы для убийства, и если вы им мешаете, одновременно маяча перед ними в небесно-синем, обшитом блестками трико, то с вашей стороны это несомненная жестокость. Всякий, кто мучает животных исключительно для

развлечения, должен испробовать их когти на своей шкуре. Если бы Стив Ирвин, «охотник за крокодилами» — вне зависимости от его невинных натуралистских устремлений — однажды оказался в крокодильей пасти, это была бы жестокая, но несомненная справедливость. Этот шумный и надоедливый тип постоянно тревожит, тыкает, мучает и раздражает животных, которые, по несчастливому стечению обстоятельств, попались ему на глаза. И если бы по соседству со мной жила Бинди Ирвин, я бы давным-давно натравил на ее родителей социальную службу по защите детей.

Таким образом, что бы ни гласила моя репутация, я в чем-то похож на святого Франциска Ассизского — я люблю животных, больших и малых, подкармливаю бродячих псов и даю приют уличным котяткам. Хотя я и не терплю вегетарианской ортодоксальности, но готов, по крайней мере, выслушать чужое мнение.

И вот я вернулся из Бейрута, из зоны военных действий, и нашел в почтовом ящике письмо от моего вегетарианского приятеля с искренней мольбой о поддержке. Повесть о злоключениях бездомных собак и кошек довела меня до белого каления. Читая, я злился все сильнее и сильнее — и наконец пришел в ярость.

Я ответил: я только что вернулся из города, очень не похожего на Майами. Каждый день с безопасного расстояния я наблюдал за тем, как кварталы, полные мирных жителей, превращались в пыль. Я просыпался и засыпал под грохот бомб и ракет. Видел вблизи лица людей, которые потеряли все — и всех. Страх, безнадежность, замешательство тысяч беженцев, набившихся на корабль со своими скудными пожитками. Их ожидало самое неопределенное будущее. Из-за чего? Из-за чьих-то благих намерений, несомненно, — как всегда. Но в конечном счете они страдали ни за что.

Я обрушился на слезливую жалость по отношению к бродячим денверским псам. В Бейруте тоже есть бродячие собаки, заметил я, начиная свой, как мне казалось, рассудительный и сочувственный ответ. Разумеется, там, где бомбят людей и целые кварталы сносят с лица земли, бедные собачки порой тоже страдают. Когда целые семьи гибнут в домах, брошенные животные могут стать проблемой. Только что сойдя с палубы десантного корабля, я с упоением изливал желчь. Вспомнив другие места, которые я повидал в путешествиях, и уже совершенно позабыв о вежливости, я намекнул, что там, где с людьми обращаются как со скотом (запихивают их в трущобы, гетто, лачуги и хибары), животные страдают больше всего.

Человеку плевать на кошек, собак и уж тем более на дельфинов и белых носорогов, если девяносто процентов его рациона — это хлеб (если повезет) или каша из маниоки. Там, где зажарить мартышку (целиком, вместе с шерстью) значит спасти жизнь семьи, на наших любимых питомцев — «вроде твоего терьера» (да, я нанес удар ниже пояса) — смотрят как на живое мясо. Я с подлинным садизмом перечислил места, где ночью вас могут запихнуть в черную машину и навсегда оторвать от семьи — за то, что ты сказал какие-то неосторожные слова, ну или соседу показалось, что ты их сказал...

Я привел в пример Бухарест эпохи Чаушеску. Когда этот маньяк-диктатор снес целый район, выселив обитателей, чтобы выстроить себе роскошный дворец, немедленно появилась пугающе огромная популяция бродячих собак. Голодные животные, размножаясь с чудовищной скоростью, сбивались в гигантские стаи — это были злобные, дикие, агрессивные, голодные хищники, которые всю жизнь провели на улицах. Некоторые районы Бухареста, особенно по ночам, превращались в смертельно опасные джунгли — собаки нападали на людей, люди убивали собак, псы грызли друг друга, и так далее. Перепуганные люди ощутили насущную необходимость решить проблему. На собак охотились и уничтожали их в огромном количестве. Если казнь «карпатского гения» и его жены может послужить критерием, вы легко вообразите, как ласково там обращались с животными.

Я завершил свое гневное и жестокое послание описанием того, как в Индии относятся к коровам — люди защищают их и поклоняются им, считая божественными существами и подателями жизни. Коровы свободно бродят по улицам, им уступают дорогу — но в то же время, заметил я, они вольны умирать с голоду и жевать отбросы, из которых не менее голодные люди уже выбрали все мало-мальски съедобное. Зачастую коровам приходится есть полиэтиленовые пакеты, которые валяются повсюду в трущобных кварталах, откуда почти никогда не вывозят мусор. Разумеется, пакеты не перевариваются, они скручиваются и скапливаются в коровьих внутренностях, и в конце концов после долгих мучений животное умирает.

Обрисовав эту ужасающую картину, я подчеркнул, что, учитывая неприятные и чертовски сложные соотношения между условиями жизни людей и животных, возможно, сначала стоит подумать о людях.

Это было все равно что врезать бейсбольной битой бармену, который по ошибке налил вам в латте сливки вместо соевого молока, но я по-настоящему разозлился. Я злился не на своего

бедного, ни о чем не подозревающего приятеля, который не заслужил подобного обращения (и, кстати, больше он не писал). Он всего лишь хотел спасти животных — но, к сожалению, обратился за помощью ко мне в очень неудачное время. Я злился из-за того, о чем он заставил меня задуматься.

И злюсь до сих пор.

Но я отклонился от темы.

Начав вести куда более комфортабельную жизнь, я принялся искать первопричину, которая могла бы объяснить мое инстинктивное, почти автоматическое презрение в адрес людей, которые готовили еду перед телекамерами (даже в кино). Всех их я считал мерзавцами.

Что мне сделал Гай Фиери? Какая разница, что Сандра Ли готовит из консервов? Да хоть бы продукты ей доставляли по небу непорочные девы из Вальхаллы! Не все ли равно, умеет Рейчел готовить или нет? Она нравится зрителям. Почему меня это должно волновать? Ну и что, если участники *Hell's Kitchen* безнадёжны и убоги? Неужели стоит из-за этого злиться?

Но я злился.

В те годы, когда я только начинал работать — в безумные, безрассудные времена начала семидесятых, когда речь шла лишь о скорости, выносливости, физической крепости, о способности пережить любую неприятность, люди иначе относились к еде. Разницу между тем, как обращались с продуктами повар-профессионал и домохозяйка, было нетрудно заметить: профессионал делал это гораздо грубее. (Я, разумеется, не имею в виду *Lutèce*, *Four Seasons* и прочие высококлассные рестораны той эпохи.) Повар шлепал кусок мяса на доску гораздо громче, чем требовалось, и разделывал рыбу с щегольством, но без изящества. Он притворялся, что ему плевать, — и в то же время работал быстро, успешно и аккуратно. Таковы были требования моды. С такой же грубой и безыскусной фамильярностью действует профессиональный мясник — скучающее выражение на его лице говорит вам: «Я и с закрытыми глазами справлюсь».

Короче говоря, и я, и люди, с которыми я работал и которыми восхищался, относились к продуктам без особого уважения. Мы обращались с едой весьма жестоко. Полагаю, перелом во мне самом произошел, когда я чего-то достиг. Но, пусть я даже этого не заметил, мое отношение к продуктам действительно изменилось и постепенно превратилось в глубинное убеждение, что неуважительно обращаться с едой, тем более сознательно, или тратить продукты впустую — плохо и грешно (если грех существует). Это — нарушение общественного договора с людьми и обществом. Короче говоря, это — зло.

Путешествия лишь усилили мою уверенность.

Наверное, не я один ощущаю почти физическую боль, когда кто-нибудь безжалостно кромсает стейк. Большинство моих знакомых, которые зарабатывают на жизнь приготовлением пищи, вздрогнут и застонут, если на их глазах совершается преступление в отношении еды. Но большинство не станет злиться, когда какой-нибудь идиот лихо расправляется с отменными продуктами под прицелом телекамер.

А я злюсь.

Я понял, что ничего не имею против Гая Фиери, после того как много раз посмотрел его кулинарное шоу, помедитировал в персональном ашраме и принял дозу снотворного. Но мне не нравится, крайне не нравится, сама мысль о том, что можно заворачивать барбекю по-техасски в листья нори. Есть истинные мастера барбекю, чье призвание — жарить свиные лопатки, и есть специалисты по приготовлению суши, которые три года имели дело только с рисом, прежде чем им позволили прикоснуться к рыбе... и вот какой-то мужик на экране радостно смешивает то и другое. И заранее нарезанный лук я тоже отвергаю — и не важно, что твердят Рейчел и Сандра. Это консервированное дерьмо никуда не годится — и почти всегда обойдется дороже, чем лук, который вы нарежете сами. Как они могут утверждать обратное?

Разумеется, смешно отстаивать права посторонних людей, которые скорее всего сочли бы мой гнев неуместным, нелепым и даже ненормальным. Я не утверждаю, что выступаю от их имени. В любом случае я не имею права это делать. Я всего лишь хочу сказать, что повара, которые дурно обращаются с едой на глазах у телезрителей, вызывают почти физическую реакцию в недрах моего мозга. Мне хочется говорить гадости. Не исключено, что с каждой подобной вспышкой моя жизнь сокращается.

Можно понять, отчего в таких случаях гневается Томас Келлер, который, как известно, настаивает на том, что рыбу надо хранить в «естественном» положении. Но я? Кто я вообще такой?

Это скорее недуг, чем выражение высоких идеалов.

Когда Марк Битман наслаждается идеально приготовленной, аутентичной испанской паэльей, а потом демонстрирует, каким образом телезрители могут сделать то же самое дома, в алюминиевой сковородке, — мне хочется просунуть руку через экран и разнести Марку череп. Когда он называет героиню Кэтрин Зета-Джонс в дурацком фильме «Вкус жизни» идеальным поваром, я хочу поймать продюсеров и запинать насмерть. (Хуже всего то, что эта дрянь — римейк очень хорошего немецкого фильма «Неотразимая Марта».) Когда Гордон Рамзи в *Hell's Kitchen* делает вид, что престоупно некомпетентная и болезненная особа,

стоящая перед ним, способна продержаться хотя бы три минуты на посту шеф-повара в новом ресторане (таков предполагаемый приз для финалиста), становится обидно за Гордона. Но он зарабатывает четверть миллиона долларов за каждый выпуск шоу — и весьма доволен собой.

Душераздирающий клип на *YouTube*, где Сандра Ли готовит «Кванзу» из купленного в магазине белого бисквита, готовой глазури и жареных кукурузных зерен, внушил мне обиду за все человечество, вместо того чтобы рассмешить. Ничего не могу поделать.

Честное слово, хотел бы я быть настолько самоуверенным, чтобы вообразить себя законодателем мод в отношении высокой кухни, или официальным арбитром, или хотя бы по-настоящему вдумчивым критиком. Но это ведь не так?

Я просто старый сварливый хрен с претензиями.

И я продолжаю злиться.

Ради бога, ешьте в понедельник эту треклятую рыбу.

Я написал бессмертные слова о том, что нельзя есть рыбу в понедельник. Они будут звучать еще долго после того, как меня не станет. Но времена, честно говоря, теперь другие. Допустим, я и теперь не посоветую вам брать рыбное блюдо в *T.G.I.*, *McSweeney's* и *A Place for Beer* в понедельник. Свежую рыбу трудно назвать их основным достоинством. Но в мире шеф-поваров и кулинаров многое изменилось. Люди, которые приносят на кухню рыбу и картошку, действительно задумываются о том, что делают. В любом случае они понимают, что вы, возможно, заметите разницу.

Когда я писал книгу, изменившую мою жизнь, то злился на клиентов — как и большинство поваров со средними способностями. Но клиенты стали другими. Я тоже.

Я больше не злюсь.

Все еще здесь

Есть песни, которые я никогда не буду переслушивать. Кстати, это совсем не та музыка, с которой связаны плохие воспоминания. Наоборот, эти песни напоминают о далеком прошлом, когда буквально все, сознавал я это или нет, было прекрасно. Я не могу их слушать. Мне больно. Какой смысл мучить себя? Невозможно вернуться в прошлое и наслаждаться ими, как раньше, — и ничего нельзя исправить.

Я сидел однажды поздним вечером в небольшом ресторане, который облюбовали мы с женой. Час пик давно минул, и зал был заполнен лишь наполовину. Нам принесли напитки, и мы только что закончили выбирать блюда, когда женщина за соседним столиком окликнула меня и указала на своего спутника, мужчину средних лет.

— Серебряный Призрак, — сказала она.

Прошло более двадцати лет, с тех пор как я в последний раз видел Призрака, — под таким прозвищем он появился в «Строго конфиденциально». Обрисованный мною образ был отнюдь не лестным. Я любил Призрака, и не важно, какие безумства творились в его королевстве и как скверно мне там пришлось. Я был рад вновь его увидеть. Я не знал, как он жил эти годы, хотя, разумеется, кое-что слышал. Теперь ему принадлежали два очень хороших недорогих ресторана, один в Нью-Йорке, а другой в приятном месте, куда люди частенько ездят в отпуск.

Этот человек совершенно не походил на самого себя в молодости. Призрак, каким я его помнил, смахивал на сытого студента из богатой семьи — при взгляде на него приходила на ум фотография из школьного ежегодника. Теперь он выглядел неплохо, хотя и заметно постарел и казался слегка усталым. Его жена — тоже. В прошлом она была просто красавицей — и осталась ею. Пока мы беседовали о книге (разговор мог бы оказаться куда более неловким), она держалась очень дружелюбно, но постоянно называла мое творение романом.

Призрак был гораздо осторожнее. Он говорил о реакции, вызванной появлением книги. Он сказал, что все его сразу узнали. Сначала — дочь. «Папа, это про тебя!» По его словам, читать было «мучительно». Он плакал. Конечно, я почувствовал себя негодяем. Как я уже сказал, Призрак всегда мне нравился. Я считал, что он высокомерен и нахален, но, в отличие от многих его братьев, он ни разу ни с кем не обошелся бесчестно.

После ужина я побежал домой и перечитал главу, посвященную Призраку. Да. В туалете действительно стояли

пулеметы. Да. В баре продавали кокаин. Представители сицилийско-американской криминальной организации действительно являлись каждую неделю с настоятельной просьбой «пожертвований». Даже стороннему наблюдателю все рестораны Призрака напоминали взбесившийся паровоз, который мчится вперед без машиниста. Но, верно изложив неприятные детали, я с таким ужасом и гневом повествовал о его эскападах, что выставил беднягу идиотом. А Призрак уж точно не отличался глупостью.

Если он и виноват в чем-нибудь, так лишь в том, что был детищем своего времени. Только в большем масштабе. Именно так я и сказал Призраку в тот вечер, когда мы сидели за столиками и размышляли о прошлом. «Это же были восьмидесятые... мы их пережили. И живы до сих пор».

Хотелось бы мне верить, что мои слова послужили ему утешением — ну или хотя бы объяснением... или извинением.

Но что-то я сомневаюсь.

С другой стороны, я видел, как Пино Луонго много раз причинял людям вред. Притом с наслаждением.

В главе о Пино я выставил его сущим негодяем — впрочем, это было самое мягкое, что о нем когда-либо писали. Во всяком случае, он сам так считал. Мы несколько раз встречались после выхода книги. Пино даже попросил написать предисловие к его мемуарам. Я согласился — и отныне мне не суждено получить столик в ресторанах, где его имя под запретом. «Пино меня надул» — это я слышал буквально от каждого итальянского шеф-повара, обычно в сопровождении улыбки. Следует упомянуть, что все жертвы Пино теперь — на верху профессиональной лестницы. Большинство признает связь между ранним неприятным опытом и нынешним успехом. Возможно, они даже благодарны бывшему «Черному принцу», который преподал им урок выживания в жестоком и холодном мире.

Пино, некогда возглавлявший итальянскую высокую кухню в Нью-Йорке, не удержался на вершине. Неразумное расширение привело всю систему к краху, и, подозреваю, Пино было не так уж легко выкарабкаться из ямы. Вдобавок все теперь делают то, что раньше делал только он. Аутентичные тосканские штришки, маленькие маслянистые рыбки, незнакомая паста, которую он старательно пытался скормить клиентам... загляните в любое меню. Повара пережили террор Пино.

Хотя мой недолгий опыт знакомства с ним был весьма болезнен, мне до сих пор становится грустно, когда я проезжаю мимо того места, где некогда находился *Le Madri*. Это был

чудесный ресторан, воплощавший лучшие стороны в натуре Пино. Сколько замечательных людей работало на здешней кухне — я многому (и так быстро) у них научился. Волшебное заведение.

В конце концов здание снесли.

Пино частенько можно найти в *Centolire*, на Мэдисон-авеню. Он, в белом поварском облачении, приветствует посетителей, а потом возвращается на кухню. Он частенько готовит сам.

Он стал совсем другим. Счастливее и беззаботнее. Может быть, потому что с его плеч свалилось бремя империи — теперь он волен резвиться, как дитя. Мы редко видели Пино таким в былые дни.

Бигфут — это не Дрю Нипорент, хотя многие именно так и предположили. Не знаю отчего — ведь эти двое совершенно непохожи. Дрю — романтик, а Бигфут — нет. Всякий, кто работал или пил с Бигфутом — или хотя бы соприкасался с ним в семидесятых, восьмидесятых и девяностых, — немедленно узнает его в «Строго конфиденциально». Он до сих пор на плаву. Он держит салун в финансовом районе, где, несомненно, сейчас и сидит — смотрит на какую-нибудь крошечную деталь интерьера и пытается ее улучшить. Ну или возится с разобранной на части мороженицей в надежде починить ее самостоятельно, чтобы мастер не слупил с него кругленькую сумму. Бигфут невинно рассматривает претендента на должность официанта своими младенческими глазами и притворяется глупее, чем есть на самом деле. Он предвкушает момент, когда ловушка захлопнется. Он сидит в баре, прикидывая расстояние между двумя мисками с арахисом, обдумывая новое блюдо или просто наслаждаясь жизнью, насколько ему позволяет характер. В конце концов, у него нет выбора.

В Вест-Вилледж есть бары, открывшиеся лет двадцать назад. Забредите туда вечером, сядьте, закажите пару пива, а потом попросите бармена рассказать о Бигфуте. Вы узнаете много нового.

Мой прежний помощник, Стивен Темпел, уехал из Нью-Йорка во Флориду, некоторое время работал в какой-то столовой (понятия не имею, как его туда взяли), бросил работу, женился на своей давней многострадальной возлюбленной, обзавелся сыном, разошелся с женой, переехал в маленький городок в штате Нью-Йорк и открыл гриль-бар *Logan*, названный так в честь сына. Хотя Стивен — один из лучших поваров, с каким я когда-либо работал, он всегда утверждал, что мечтает открыть закусочную. Таким

образом, его мечты осуществились — немногие герои этой книги могут похвастать тем же.

Я зашел на сайт *Logan* в интернете, чтобы взглянуть на меню. Втайне я надеялся увидеть напоминания о тех кухнях, где мы некогда работали вместе. Стивен никогда не переживал по поводу своих скромных устремлений, и я живо вспомнил, какого рода кушанья он предпочитал есть и готовить, даже когда вокруг были свежие трюфели, икра и мясо редких животных. Но я по-прежнему питал нелепую надежду, что намеки на старые добрые времена, проведенные у Пино, в *Supper Club* и *Sullivan's*, каким-то образом проглянут между кесадильями, цыплячьими крылышками и гамбургерами. Я улыбнулся, неожиданно увидев на домашней странице сайта оссобукко (тушеную телячью голень), которую Стивен всегда отменно готовил, но когда я заглянул в основное меню, то обнаружил лишь незыблемую и нерушимую классику баров. Ни следа прежнего Стивена. Разумеется, именно этого я и ожидал. Он никогда не питал к пище особых сантиментов. И уж точно не чувствовал себя виноватым.

Стивен, едва ли не единственный из тех, кого я знал, с кем работал и о ком писал в «Кухне конфиденциально», никогда не оглядывался назад. Он все понимал.

Когда я видел его в последний раз, Адам Как-его-там честно работал в некой фирме, продававшей соусы и полуфабрикаты. Весьма странный поступок для пекаря с большими способностями, но, честно говоря, странно, что он вообще нашел работу, поскольку сжег за собой все мосты. Некоторое время, год или два, он там продержался, прежде чем вновь кануть в никуда — как выражается Стивен, «пополнить ряды безработных». И этот придурак, кстати, мне до сих пор деньги должен.

Не сомневаюсь, из истории Адама Как-его-там можно извлечь урок. Он готовил прекрасную выпечку, но вел себя по-идиотски. Гений, который не мог и не позволил бы себе преуспеть. Потерявшийся мальчик — один из многих. Помню, как он плакал, когда у него осел сырный торт. Если кто и нуждался в дружеской поддержке, так это Адам. Впрочем, если бы вы попытались его обнять, он бы залез вам в карман или врезал по зубам. Как и всем подлинным гениям, ему не суждено было стать счастливым.

Мой прежний босс, «Джимми Сирс» — Джон Тесар, недавно открыл собственный ресторан в Хьюстоне, после успеха в Вегасе и Далласе. Его специфика — стейки и морепродукты. А потом, спустя два месяца, он вдруг ушел. Тесар чертовски талантлив и

умеет вдохновлять. Я пережил поворотный момент в жизни, когда зашел в один прекрасный день на кухню и увидел, как он работает там «инкогнито» под видом новичка. Его блюда, даже самые простые, заставили меня вновь задуматься о кулинарии. Легкость, с которой он придумывал новые рецепты, вспоминал старые (дислексия мешала ему записывать) и сочетал одно с другим, приводила окружающих в восторг. Самым непосредственным образом он помог мне добиться успеха в качестве шеф-повара. Именно Тесар, в конце концов, отвел меня в *Black Sheep*, а потом в *Supper Club*.

Вдохновленный и подхваченный энергией Джона, я в полной мере извлек выгоду из его слабостей и причуд. Когда он потерпел фиаско, я занял его место. Когда он ушел из *Supper Club*, я получил там место шеф-повара — впервые за десять лет.

Именно Джон первым нанял Стивена и Адама (прекрасное сочетание, спору нет). Именно он ввел меня в общество поваров и кулинаров — более опытных, нежели мои прежние знакомые. Например, я встретил Мориса Херли (который работал в *Le Bernardin*, а после смены бежал помогать мне в *Supper Club*), его брата Орландо, Герба Уилсона, Скотта Брайана, всю компанию, работавшую в *Hamptons* или в *Arizona 206* с Бренданом Уолшем.

Вспоминая огромное количество людей, которых я знал и с которыми сотрудничал, я вижу некую несомненную общность. Ничего универсального — но разительная склонность вредить самим себе чересчур часто попадаетея среди моих знакомых, чтобы быть простым совпадением. Тесар написал целую книгу о способности испортить любой успех, после чего вновь вернуться на вершину, ну или по крайней мере просто выжить.

Мой давний друг, кумир и поставщик из Провинстауна, которого я назвал в книге Владимиром, исчез с лица земли в восьмидесятые годы. Я слышал, что он вернулся в колледж и занялся компьютерами. Хотя его фотография, на которой он напоминает мексиканского бандита, украшает обложки бесчисленных тысяч экземпляров «Строго конфиденциально» по всему миру, о нем нет ни слуху ни духу, и он ни разу ни пытался со мной связаться. Он, в отличие от остальных, преуспел — путь вверх начался вскоре после того периода, который я назвал «Счастливыми временами». Владимир (настоящее имя Алексей) был старше нас, и, возможно, он понимал то, чего не понимали мы, а именно: что при таком образе жизни счастливые времена должны скоро закончиться.

Что касается песен тех лет... моего первого года работы в Нью-Йорке... так вот, они по-прежнему не оставляют меня

равнодушным, я ощущаю радость и скорбь. ‘*Mad World*’ (*Tears for Ears*), ‘*The Bush Tetras*’, ‘*James White & The Blacks*’, ‘*Talking Heads*’, ‘*Grandmaster Flash*’, ‘*The Gap Band*’ — вот что звучало в пору моей юности.

Музыка, которая много значит.

Мой шеф и школьный приятель Сэм прыгнул в омут вместе со мной — в начале восьмидесятых. Он тоже есть на обложке, где все мы стоим, привалившись к стене, и с грозным видом сжимаем ножи. Впрочем, у него ушло намного больше времени, чтобы выкарабкаться. Он отбыл срок в федеральной тюрьме и уверяет, что заключение спасло ему жизнь. Совершенно трезвый и адекватный с тех пор, он торгует мясом в Калифорнии. Может быть, вы видели Сэма... в моем шоу.

Бет Аретски («Гриль-стерва», как она себя называет) после долгой кулинарной карьеры стала моим ассистентом — она фактически встала у штурвала, когда после «Кухни конфиденциально» все заметно усложнилось, а мне вдруг срочно понадобился помощник. Она была моей правой рукой и доверенным лицом в течение десяти лет, а иногда даже телохранителем. Однажды, во время книжного тура, когда какой-то агрессивный вегетарианец принялся мне угрожать, она схватила его за горло и прижала к стенке. С тем же успехом она отгоняла от меня пьяных и не в меру дружелюбных поклонниц, вооружившись первым попавшимся тупым предметом. Бет вышла замуж за человека, с которым много лет встречалась на Карибах, и у них вскоре родилась дочь. Год назад она уволилась и нашла другую работу — где, вероятно, не требуются боевые искусства.

Les Halles Tokyo — предлог и цель моей первой поездки в Азию, потрясающий опыт пребывания на другом конце света. Я буду вечно благодарен Филиппу Лажони, владельцу ресторана, за то, что он подарил мне эти бесценные переживания и поделился своим опытом. Говорят — и я охотно верю, — что с Филиппом трудно иметь дело. Как ни странно, даже когда я общался с ним как с владельцем *Les Halles*, мы почти никогда не говорили о бизнесе. Он — один из лучших спутников в путешествии. Неумоимо любопытный, не знающий усталости — и совершенно бесстрашный.

Хосе де Мейрелес, его бывший партнер, некогда взявший меня на работу в *Les Halles*, занялся другими делами — он в одиночку заправляет преуспевающим кошерным мясным

магазином *Le Marais* в «алмазном районе» Нью-Йорка. Также он открыл португальско-испанскую закусочную (сейчас закрыта). Вашингтонский *Les Halles* закрылся, а ресторан в Майами сменил владельца. Слава богу, если подумать. С моей точки зрения, это лишнее бремя для репутации и финансов главного заведения на Парк-авеню (и успешного филиала на Джон-стрит). Я по-прежнему люблю эти рестораны и захожу в них при всякой возможности. Очень приятно, что их незаконные отпрыски наконец перестали представлять проблему.

Официант Тим по-прежнему работает в *Les Halles* на Парк-авеню и извлекает из своей славы максимум пользы. Если вы пойдете туда ужинать и спросите обо мне, Тим скажет, что вы только что со мной разминулись, или что я в Таиланде с новой любовницей, или сижу в турецкой тюрьме, или катаюсь на собаках в Антарктиде. Все что угодно, кроме правды, — а правда заключается в том, что я некоторое время не заходил в *Les Halles*.

На кухнях *Les Halles* наконец-то — и заслуженно — царит Карлос Лагуна Моралес, который начал работать за грилем много лет назад. Он потрясающий повар, намного лучше меня, и, к моему удивлению, отменный организатор. Темные подвалы *Les Halles* стали безукоризненно чистыми и светлыми, приготовление пищи и система контроля совершенно изменились. Хотя кухня осталась прежнего размера, с тем же числом поваров, зал расширился, прихватив соседнюю закусочную, и число столиков удвоилось. Если в прежние времена мы считали, что триста пятьдесят посетителей — это очень много, то сегодня в ресторане бывает и шестисот-семьсот.

В 2007 году меня посетила отличная идея — я решил вернуться в *Les Halles* и поработать на прежнем месте. Например, отстоять двойную смену во вторник, как прежде (прийти в восемь, приготовить ланч, затем приняться за ужин и все это время не отходить от плиты). Мне не пришло в голову, что зал стал намного больше и вместительней, а я постарел. Я решил, что получится отличное шоу.

Когда я осознал меру ответственности и вероятный итог, то попытался найти какой-нибудь способ смягчить предстоящее глобальное фиаско. Поэтому я пригласил на ужин Эрика Риперта и напоил дорогой текилой (это его слабость); когда он в достаточной степени расслабился и пришел в хорошее настроение, я понял, что время настало и предложил ему присоединиться — вместе приготовить что-нибудь в *Les Halles* и развлечься. «Будет весело, старик...».

Результатом я горжусь. Я умудрился пережить этот вечер (не слишком людный, по меркам *Les Halles*). Было трудно. Очень трудно. Когда я пытался надеть очки, они неизбежно пачкались в жире. Колени у меня скрипели. Но навыки остались прежними, я все еще справлялся — хоть и на грани провала. К концу вечера я понял, что проделать то же завтра — по примеру любого обычного повара — просто нереально.

Эрик, к моему удивлению, был спокоен. Он в жизни не работал в закусочных, ему не приходилось быстро наполнять сотни тарелок, не говоря уже о жарке стейков в таких количествах и на такой скорости, я думал, он будет сбиваться с ног. Но нет. Эрик справился со своей задачей элегантно, к концу смены его униформа осталась снежно-белой. Я чуть не лопнул от злости. До сих пор Эрик, впрочем, жалуется, что в кухне *Les Halles* недостает персонала. «Просто бесчеловечно» взваливать приготовление стольких блюд на немногочисленных поваров.

Я горжусь тем, что получилось в итоге: наше шоу наглядно, в реалистичных подробностях не просто показало работу на крупной кухне. Оно дало понять, как это, черт возьми, тяжело, сколько сил отнимает, какой выносливости и согласованности требует.

Когда меня спрашивают, скучаю ли я по работе в ресторане, я неизменно говорю «нет».

Нет, не скучаю.

Я знаю — вы ждали ответа «да». Но я провел двадцать восемь лет в ресторанном бизнесе. Когда «Строго конфиденциально» стала бестселлером, мне стукнуло сорок четыре и я решил, что пора наконец сделать перерыв. В сорок четыре года я, как и все повара, проводившие много лет на кухне, уже утрачивал форму. После сорока человек не становится ни быстрее, ни умнее — первыми, разумеется, сдают колени и спина. А чего еще ожидать? Постепенно подводит координация. И зрение. Мозг начинает выдавать первые пугающие признаки упадка. После стольких лет интенсивной работы, повышенного напряжения, стрессов, бессонных ночей и алкоголя голова перестает работать так, как вам бы хотелось. Слабеет память, вы медленнее читаете заказы, теряете способность с одного взгляда понять, что куда нести, и оценить степень готовности стейка. Похмелье становится мучительнее и дольше, характер портится — вы гораздо сильнее злитесь на самого себя по мелочам. Отчаяние — неизбежная вещь в гастрономии — приходит все чаще, поскольку человек с возрастом становится склонен к философии (и тем больше у него поводов для разочарования).

Вы уже выдохлись — или почти выдохлись. И мозг это

сознает. Тело тоже — и напоминает каждый день. Но гордость настаивает.

Я скучаю — и всегда буду скучать — по первому стакану холодного пива после работы. Его невозможно ничем заменить, ничто с ним не сравнится, даже выход бестселлера или телевизионного шоу. Эта минута после долгого тяжелого вечера, когда ты сидишь в баре с друзьями, вытираешь пот, делаешь глубокий вдох, мысленно поздравляешь себя... а потом делаешь первый глоток холодного пива... О, вкус победы! Счастливые официанты, радуясь чаевым, болтают и смеются, повара довольны тобой и друг другом, и ты знаешь, что до завтра тебе ничего не грозит.

Может быть, бармен включит *'Superfly'* Кертиса Мэйфилда, или *'Gin and Juice'*, ну или кто-нибудь по общему согласию потребует *'Gimme Shelter'*. Песни, которые что-то значат для присутствующих.

Вы смотрите друг на друга — вас объединяет пережитое. Вы думаете: «Мы хорошо поработали сегодня и с гордостью пойдем домой». Вы киваете и слегка улыбаетесь. Кто-то вздыхает. Или даже облегченно стонет.

Мы выжили. В который раз. Мы справились.

И мы еще здесь.

От автора

Я очень благодарен Ким Уизерспун, Дэну Хелперну, Карен Ринальди, Питеру Миэну, Мэнди Мозер, Крису Коллинзу, Лидии Теналья, всем, кто помогал мне в работе над книгой, а также невероятной Лори Вуливер.

Спасибо вам.

Тони Бурден.

notes

Примечания

Минг-Цай — американский шеф-повар и ресторатор китайского происхождения. Известный телевизионный ведущий (шоу *Ming's Quest* и *Simply Ming*), удостоенный премии «Эмми».

Top Chef — американское телевизионное реалити-шоу, в котором известные шефы соревнуются в кулинарном искусстве.

Бобби Флай — американский шеф-повар и телезвезда, владелец и шеф 12 ресторанов в разных городах США.

Марио Батали — американский шеф-повар, гастрономический автор и телеведущий, владеет несколькими ресторанами в США и Юго-Восточной Азии, исследователь и знаток итальянской кухни.

Амфитрион — (в др. греч. мифологии) — царь Тиринта, жену которого обманул и обесчестил Зевс, явившийся к ней в обличье ее мужа Амфитриона. В результате этой встречи родился великий герой древнегреческого эпоса Геракл.

Иносказательно: хлебосольный, гостеприимный хозяин, любитель хорошо принять, угостить и т. д. (Прим. ред. FB2).

Food, Network — американский медиахолдинг, в который входят одноименный телеканал, журнал и веб-портал, целиком посвященные гастрономии. Основан в 2009 году.

Эмерил Лагасс — шеф-повар, телевизионный ведущий, автор книг по гастрономии.

Бобби Флай (см. прим. 3).

Рейчел Рэй — любимица американской публики, телезвезда, ведущая канала *Food Network*, автор гастрономических бестселлеров, знаменитая своей книжной серией «Любое блюдо за 30 минут».

Sullivan's — сеть американских стейк-хаусов.

Brasserie Les Halles — ресторан французской кухни в Нью-Йорке и Майами, в котором Энтони Бурден в течение многих лет работал шеф-поваром.

Бетти Крокер — одна из самых знаменитых женщин Америки в 1940-е годы, автор более 200 книг по кулинарии, никогда не существовала в реальной жизни. Легендарный рекламный образ, созданный фирмой по производству пищевых продуктов *Woshburn-Crosby* (впоследствии *General Mills*) и по сей день остается символом компании. Чарльз Мэнсон — американский преступник, лидер коммуны «Семья», криминальной группы, участники которой в конце 1960-х гг. совершили ряд жестоких убийств.

«Кванза» — один из afroамериканских фестивалей, длящихся, по традиции, с 26 декабря (то есть сразу после католического Рождества) по 1 января каждого года. Главная цель праздника — поддержка, развитие и сохранение африканских традиций, пришедших в Северную Америку вместе с неграми-рабами в XVII–XIX веках.

Ральф Крэмден — герой фильма «Молодожены» (*The Honeymooners*), режиссер Джон Шульц, 2005 г.

«Мыс страха» (*Cape Fear*) — фильм Мартина Скорсезе, 1991 г.

Речь идет о знаменитом «Шоу Опри Уинфри» — ток-шоу, выходившем в эфир в течение 25 сезонов, с 1986 по 2011 гг.

NASCAR (National Association for Stock Car Auto Racing) —
Национальная ассоциация гонок серийных автомобилей,
учреждена в США в 1947-48 гг.

«Красный шар» (*Le Ballon Rouge*) — фильм режиссера Альбера Ламориса, удостоенный «Золотой пальмовой ветви» на Каннском фестивале в 1956 году, и первый немой кинофильм, получивший «Оскара».

«Старый Брехун» (*The Old Yeller*) — кинофильм 1957 года режиссера Роберта Стивенсона.

French Laundry — знаменитый французский ресторан в Калифорнии, владелец и шеф-повар Томас Келлер.

Лу Доббс — популярный американский теле- и радиожурналист, ведущий программ на *Fox Business Network* и *CNN*, известен как ярый противник нелегальной иммиграции и предоставления права работы иностранцам в США.

Arzak — знаменитый ресторан в Сан-Себастьяне (Испания), принадлежащий Хуану-Мари Арзаку, легендарному баскскому шеф-повару, экспериментатору, одному из изобретателей «молекулярной кухни».

Applebee — сеть американских ресторанов фаст-фуд, основанная в 1980 году. В настоящее время существует более 2000 ресторанов *Applebee* в США и по всему миру.

Меритократ́ия — (букв. «власть достойных», от лат. *meritus* «достойный» + др. греч. *κράτος* «власть, правление») — принцип управления, согласно которому руководящие посты должны занимать наиболее способные люди, независимо от их социального происхождения и финансового достатка. (*прим. ред. FB2*)

Craft — ресторан шеф-повара Тома Коликкио, открытый им в Нью-Йорке в 2001 году. Коликкио принадлежат также одноименные рестораны в Лос-Анджелесе и Далласе, рестораны *Craftbar* и *Colicchio & Sons* в Нью-Йорке, *Craftsteak* и *The MGM Grands* в Лас-Вегасе.

Heavenly wine and roses sing to me when you smile. (Lou Reed, «Sweet Jane»).

Добрый вечер, месье... Как поживаете? (фр.)

O157:H7 — энтерогеморрагический штамм бактерии *Escherichia Coli* (*E. Coli*), являющейся причиной кишечных заболеваний.

PETA (*People for the Ethical Treatment of Animals*) — «Люди за этичное обращение с животными», американская организация по защите животных.

Big Food — крупная оптово-розничная компания по производству и продаже продуктов питания.

Книга известного американского журналиста Эрика Шлоссера.

Ратнер Бретт — американский продюсер и кинорежиссер, фильмы «Люди Икс», «Час пик», «Нью-Йорк, я люблю тебя» и др.

PBR (Pabst Blue Ribbon) — марка американского пива.

«Аптечный ковбой» (*The Drugstore Cowboy*) — фильм, снятый в 1989 г. режиссером Гасом Ван Сентом.

Пер. Н. Гнедина.

«Я люблю Люси» (*I love Lucy*) — легендарный американский телевизионный сериал 1950-х гг.

Прием Геймлиха — определенным образом выполненные толчки в диафрагму, этот прием используют для помощи человеку при попадании чужеродных предметов в дыхательные пути.

Whole Foods — сеть супермаркетов в США.

Henderson Fergus. The Whole Beast: Nose to Tail Eating. Ecco, 2004.

Название знаменитого телешоу и книги Джейми Оливера.

«Врата рая» (*Heaven's Gate*) — американский кинофильм 1980 года режиссера Майкла Чимино, негативно воспринятый публикой и снятый с проката через неделю после выхода на экраны. Считается одним из крупных кассовых провалов в истории Голливуда.

«Мимоза» — известный алкогольный коктейль, который готовят, смешивая игристое вино (как правило, шампанское) и свежавыжатый апельсиновый сок.

«Папа», «братец» (*исп.*).

«Ты откуда?»